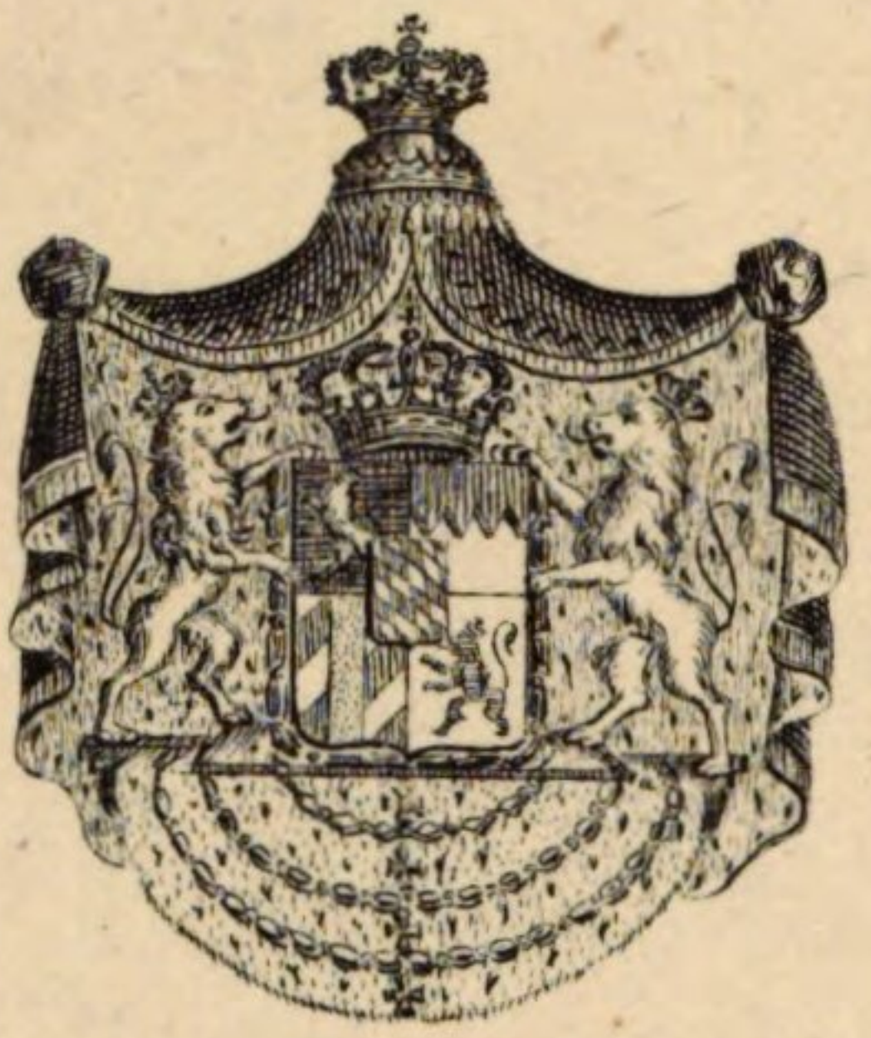
Sec.

4224.



BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS.

Johann Heinrich Pratje,
des Bremervördeschen Kirchencreyses Probsten, Pastors zu Beverstädt, im Herzogthume Bremen, und der Königl. und Churfürstlichen Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle Mitglied,

Anleitung

zur

Anlegung, Wartung und Erhaltung

eines

Obstgartens.

Aus

eigenen Bemerkungen;

in Briefen.

Nebst

einem Anhange

vermischter ökonomischer Abhandlungen.

Mit 2 Kupfern.

Göttingen,
bey Johann Christian Dieterich,
1782.

112. C.

Christliche

Dem

Hochwohlgebohrnen Herrn

Herrn

Ludewig Heinrich August von Scheither

Ihro Königl. Majestät von Großbritannien wohlbestalten Major bey der Infanterie, Burgmann zu Alt-Lüneberg, Erbherr zu Mückel, Bexhövede, ꝛc. auch Erbrichter über die Böhrde Beverstädt,

Seinem

Hochzuverehrenden Gönner.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Hochwohlgebohrner Herr Major, Hochzuverehrender Gönner und Herr!

Seit dem ich die Ehre habe Ew. Hochwohlgeb. bekannt zu seyn, haben Dieselben mich Ihrer schätzbaren Gewogenheit, und ich kann wol sagen Freundschaft gewürdiget, und mir erlaubt, so oft es meine Geschäfte verstatten, ohne alles Ceremoniel zu Ihnen zu kommen. Ich verehre Sie desfalls: noch

mehr aber wegen des rechtschaffe-
nen, leutseligen und menschen-
freundlichen Charakters, der Ih-
ren Adel zieret, und auch einem
Kriegsmanne zur Ehre gereichet.
Lange schon habe ich mir eine
Gelegenheit gewünscht, Ihnen
meine Hochachtung deshalb bezeu-
gen zu können. Ich thue solches
jetzt, indem ich Ihnen hiermit
ein Buch zu überreichen die Ehre
habe, dessen Inhalt Ihnen
nicht ganz mißfallen wird. Sie
selbst

selbst, Hochwohlgebohrner Herr Major! sind ein großer Oekonom, und lieben auch insonderheit gute Obstgärten; und unter den wichtigen nnd vortheilhaften Veränderungen, die Sie zu Altlüneberg gemacht haben, ist die Anlegung der Baumschulen und Obstgärten, gewiß nicht die geringste. Sie sind nicht weniger ein Freund der Lektüre und auch solcher Bücher, die sich mit ökonomischen Sachen beschäftigen.

Aus der Ursache verspreche ich auch diesem Büchelchen eine gewogene Aufnahme. Ich weis zwar nicht, ob etwas darinn enthalten ist, das Ihre Aufmerksamkeit vorzüglich auf sich ziehen könnte. Doch werden Sie darinn nichts anders finden, als was auf Erfahrung gegründet ist, und der Wahrheit entspricht. Etwas werden Sie indessen doch darinn finden, das Ihnen nicht mißfallen wird.

Sie haben in der kurzen Zeit,
daß sie in dem Besitze von Alt=
lüneberg, und der damit verbun=
denen importanten Güter sind,
allda gleichsam eine neue Schöp=
fung vorgenommen. Vorhin
schon schien daselbst alles gut zu
seyn. Aber jetzt — wie ist alles
verändert — vergrößert — ver=
schönert — verbessert! — Vor=
züglich aber gefällt einem jeden das
Bosquet, das Sie daselbst an=
gelegt haben. Welche Mannig=

faltigkeit in demselben! Wie viele ausländische und einheimische Gewächse stehen, (mag es doch die Welt wol wissen) in großer Anzahl da, die man sonst kaum den Namen nach kannte. Ich habe mir einmal das Verzeichnis davon von Ihnen ausgebeten und erhalten, jetzt habe ich die Ehre Ihnen solches hiermit gedruckt wieder zu überliefern, ich hoffe es wird Ihnen nicht mißfallen, daß ich hin und wieder einige Bemer-

kungen hinzugefügt habe, die theils auf die Gewächse selbst gehen, theils die Nutzbarkeit oder Schädlichkeit derselben, betreffen.

Ich bitte übrigens den Allerhöchsten, daß er **Ew. Hochwohlgebohrnen** alles ersprießliche Wohlergehen, alle Glückseligkeiten, bey der dauerhaftesten Gesundheit und beständigem Vergnügen bis ins höchste Alter wolle genießen lassen.

Mich

Mich aber und die Meinigen
empfehl ich Ihnen zu beharrli-
cher Wohlgewogenheit, und habe
die Ehre hochachtungsvoll zu seyn

Hochwohlgebohrner
Herr Major,
Deroselben

Beverstädt
am 10ten März 1782.

gehorsamster Diener
Joh. Heinr. Pratje.

Vorbericht.

In dem Altenlande des Herzogthums Bremen, legt sich der Landmann, außer dem Getraidebau und, einer doch nicht sonderlichen, Viehzucht, insonderheit auf die Anpflanzung vieler Obstbäume, deren Früchte er mit großem Vortheil und mit leichter Mühe verkaufen kann. Es giebt Hausleute daselbst, die ganze Morgen, zu 480 Quadratruthen, (jede zu 14 Fuß) mit Obstbäumen zugepflanzt haben, und jährlich ein, zwey, drey und mehrere hundert Thaler baares Geld daraus lösen. Man wendet aber daselbst auch viele Mühe und Kosten, so

wol auf die Anlegung, als auch auf die Wartung und Erhaltung der Obstgärten.

Ich bin ein Augenzeuge davon gewesen, wie ich vormals zu Steinkirchen im Altenlande, als Prediger stand. Mir gab solches Gelegenheit, mannigfaltige nützliche Bemerkungen dabey zu machen, und selbst auch vielfältige Versuche anzustellen. Und ich kann wol behaupten, daß nicht das mindeste von allem demjenigen, was man bey den Obstbäumen zu beobachten hat, meiner Aufmerksamkeit entgangen ist. Ich legte selbst Obstgärten an, und hatte bey genauer Anwendung meiner gemachten Bemerkungen das Vergnügen, die von mir gepflanzten jungen Bäume mit Lust fortwachsen zu sehen, und von einem großen Theile derselben auch schon die Früchte zu genießen.

Als nun die Königl. und Churfürstl. Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle, im Jahr 1770 für den Landmann in dasiger Gegend eine Prämie aussetzte, der ein bestimmtes Stück Landes mit Obstbäumen zusetzen würde; so faßte ich zu damaliger Zeit den Entschluß, meine gesammleten, und durch vieljährige Erfahrung bestätigten Bemerkungen zum beliebigen Gebrauch öffentlich bekannt zu machen. Ich erwählte dazu die Form der Briefe, richtete solche an einen erdichteten Freund, und ließ die ersten drey derselben im Jahr 1770 in dem allgemein beliebten Hannoverischen Magazin abdrucken.

Verschiedene andere Arbeiten und Vorfälle hinderten mich damals, diese Briefe fortzusetzen. Ich würde auch nachmals nicht weiter daran gedacht haben,

wenn

wenn ich nicht ausdrücklich dazu wäre aufgefordert worden.

Dies geschah im 52. Stücke desselben Magazins vom Jahre 1775, da ich von einem, mir noch bis jetzt, Unbekannten an die Fortsetzung meiner Briefe erinnert wurde. Ich setzte also aufs neue die Feder an, und ließ den erstern Briefen sogleich einige andere nachfolgen. Dazumal beschloß ich, diese Briefe mit denen, die noch folgen sollten, in ein besonderes Bändchen zusammen drucken zu lassen, und sie auf diese Weise einem jeden Freunde guter Obstgärten desto bequemer in die Hände zu liefern.

Ich erhielte dazu einen gedoppelten Wink. Denn zuerst erklärte der seel. Hr. von Münchhausen, der die ersten Briefe in dem Hannoverischen Magazin gelesen hatte,

hatte, im fünften Theile des allgemein beliebten Hausvaters, S. 578, „daß „diese Briefe nützliche Regeln in sich enthalten.“ Nächstdem aber fand ich in der Vorrede zur dritten Auflage des ersten Theils der vortreflichen Gartenbriefe des Hn. Superintendenten Lüders, S. XIX, daß man ihn verschiedentlich für den Verfasser, der im hannoverischen Magazin abgedruckten Briefe über die Wartung eines Obstgartens gehalten, und eine besondere Herausgabe von ihm verlangt habe. Beyde Anzeigen waren für mich ungemein schmeichelhaft; und konnte ich sie nicht mit Zuversicht, theils als eine Aufforderung ansehen, meinen Vorsatz ins Werk zu setzen, theils als ein Zeichen des Beyfalls, mit welchem das Publicum die ganze Sammlung aufnehmen wolle? — Unter diesen Betrachtungen eröfnete ich meine Absicht dem Herrn

Dieterich, der sich geneigt finden ließ, diese Briefe in seinem Verlag zu nehmen, und für die äußere Güte des Werks alle Sorge zu tragen:

Das geschieht vermittelst dieses Buchs, in welchem ich den vormals abgedruckten Briefen mehrere Vollständigkeit gegeben, und die noch fehlenden hinzugefügt habe; der Herr Verleger aber hat sich willig finden lassen, ein Paar Kupferstiche beyzulegen, durch welche ich ein und andres einen jeden so deutlich, als möglich ist, zu machen gesucht habe. Der Mangel an guten Büchern, darinn von Obstgärten gehandelt wird, hindert mich, meine Briefe damit zu vergleichen. Doch trage ich kein Bedenken die Zahl derselben zu vermehren, da der Inhalt dieser Briefe auf Erfahrung und eigne Bemerkungen gegründet ist. Aus dieser Ursache verspreche ich mir auch eine ge-

neigte

neigte Aufnahme und Beurtheilung derselben. Was aber das Obst anlanget, welches hierinn genannt und beschrieben worden, so habe ich nur diejenigen Sorten angeführt, die ich kenne, und entweder zum Essen oder in der Haushaltung gut zu gebrauchen sind. Ich habe mich bemüht ihre französischen Namen zu erfahren, und solche, nebst dem Böckmannischen Verzeichnisse beygefügt. Vielleicht hab ich Gelegenheit mit der Zeit meine Kenntnisse zu erweitern. Alsdann werde ich, durch Beybringung nöthiger Zusätze, dieses Buch zu verbessern, nicht verfehlen.

Was den Anhang anbetrift, den ich diesem Buche beygefügt habe, so enthält derselbe verschiedne Abhandlungen, die theils neu, theils aber auch vormals schon in gedachtem Magazin ebenfalls eingerückt gewesen sind. Weil sich aber alle diese Abhandlungen von mir herschreiben, sol-

che insgesammt ökonomischen Innhalts sind, ich auch überdem für den Landmann schreibe, der sie vielleicht zu seinem Vortheil gebrauchen kann; so glaube ich berechtigt zu seyn, selbige aus der Ursache diesem Buche mit einzuverleiben. Mit dem lezten Stücke habe ich zeigen wollen, was für Gewächse unter unserm Clima und in unserm Erdreiche wachsen können und fortkommen.

Die etwanigen Druck- und Sprachfehler, die ich würde verbessert haben, wenn ich die Correktur selbst hätte haben können, wird der geneigte Leser gütigst übersehen. Einige der erstern habe ich am Ende des Buches angezeiget. Geschrieben Beverstädt am 10. März 1782.

Inhalt.

Der erste Brief.

Von der Baumschule — S. 1

Der zweyte Brief.

Von der Pflanzschule — 11

Der dritte Brief.

Von Einrichtung und Bepflanzung der Baumschule — 23

Der vierte Brief.

Von Verfertigung des Baumwachses — 34

Der fünfte Brief.

Vom Pfropfen — 37

Der sechste Brief.

Vom Oculiren — 60

Der siebente Brief.

Von der Natur und Beschaffenheit des Landes, das man zum Obstgarten gebrauchen will — 74

Der achte Brief.

Von dem Versetzen der Bäume in den Obstgarten, und der dabey nöthigen Vorsicht — 78

Der neunte Brief.

Von Wartung der Obstbäume, in Ansehung ihrer Krankheiten. — 102

Der zehnte Brief.

Von Wartung der Obstbäume in Ansehung ihrer Feinde — 120

Der eilfte Brief.

Von Verpflanzung und Erhaltung der Obstbäume — S. 134

Der zwölfte Brief.

Vom Steinobst, und zwar
- a) vom Kirschbaum — 143
- b) c) vom Pflaumen- und Zwetschenbaum — 148
- d) vom Mispelbaum — 154

Der dreyzehnte Brief.

Fortsetzung vom Steinobste
- e) Apricosenbaum — 157
- f) vom Pfirschbaum — 160
- g) vom Mandelbaum — 164

Der vierzehnte Brief.

Vom Kernobste, und zwar
- a) vom Apfelbaum — 167

Der funfzehnte Brief.

Fortsetzung vom Kernobste
- b) vom Birnbaum — 180
- c) vom Quittenbaum — 192

Der sechszehnte Brief.

Von andern Arten Obstbäumen, als:
- a) vom welschen Nußbaum — 197
- b) von der Haselnuß — 197
- c) vom Maulbeerbaum — 199

Der siebenzehnte Brief.

Von den monatlichen Beschäftigungen eines Landmannes oder Baumgärtners im Obstgarten — 201

Der achtzehnte Brief. S.
Vom nützlichen Gebrauch des Obstes 208

Der neunzehnte Brief.
Fortsetzung des Vorhergehenden 230

Der zwanzigste Brief.
Schluß des Vorhergehenden 249

Anhang.

Erstes Stück.
Vom Kirschbaum. 263

Zweytes Stück.
Von Erziehung zahmer Kastanienbäume 269

Drittes Stück.
Ein Mittel junge Bäume vor dem Anfraß der Ratzen zu bewahren 272

Viertes Stück.
Die Eichheister vor dem Moose zu bewahren 274

Fünftes Stück.
Vom Flachsbau im Altenlande 278

Sechstes Stück.
Wie ist dem Auswachsen der Feldfrüchte am besten vorzubeugen? 290

Siebentes Stück.
Eine Erfahrung vom Buchweizen 293

Achtes Stück.
Was ist zu thun, wenn die Feldfrüchte durch Hagel abgeschlagen worden? 295

Neun-

Inhalt.

Neuntes Stück. S.

Ob Enten- und Gänsefedern, in Betten zusammen gestopft, einander verderben? 297

Zehntes Stück.

Vom Bau des türkischen Weizens und dem Gebrauch desselben 298

Eilftes Stück.

Anmerkung über eine Nachricht von einer ausserordentlichen Vermehrung des Waizens, durch Hn. Miller in England 309

Zwölftes Stück.

Vom spanischen Klee 314

Dreyzehntes Stück.

Vom nützlichen Gebrauch der Walze bey der Feldarbeit 322

Vierzehntes Stück.

Vom Aufschwellen des Hornviehes 324

Funfzehntes Stück.

Verzeichnis von denen sowol einheimischen, als ausländischen Gewächsen auf dem adelichen Gute des Hn. Major v. Scheither zu Altlüneberg 337

Kurz-

Kurzgefaßte Anweisung
zu
Anlegung, Wartung und Erhaltung
eines
Obstgartens.

Erster Brief.

Mein Herr!

Sie wissen, daß die königliche und churfürstliche Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle dem Landmann in der dasigen Gegend eine Prämie ausgelobet hatte, der im Jahr 1770 ein nahmhaftes Stück Landes mit Obstbäumen zugepflanzt haben würde. Dies brachte mich zu der Entschließung, dem Landmann in einigen Briefen alles dasjenige bekannt zu machen, was er bey der Anlegung, Wartung und Erhaltung eines Obstgartens zu

beobachten hat. Und da ich weiß, daß Sie, mein hochgeneigter Herr! nicht weniger ein besonderer Freund von gutem Obste sind, und ein großes Vergnügen an wohleingerichteten Obstgärten finden; so nehme ich mir die Freyheit, Ihnen diese Anweisung zur geneigten Beurtheilung hiermit zu überreichen. Wie zufrieden würde ich seyn, wenn sie Ihnen nicht ganz mißfiele! Und wie groß würde die Belohnung für mich seyn, wenn ich dadurch nur etwas zum gemeinen Nutzen mit beytragen könnte!

Wer einen Obstgarten anlegen und gehörig erhalten will, der muß nothwendig vorher darauf bedacht seyn, daß er eine

Baumschule

anlege, aus welcher er jederzeit so viele Bäume ausheben kann, als er von Nöthen haben wird. Freylich ist es wahr, daß man an vielen Orten Gelegenheit genug findet, junge Bäume anzukaufen. Allein es ist auch nicht weniger gewiß, daß man bey dem Einkauf solcher Bäume oftmals gar sehr hintergangen wird: indem eines Theils die Bäume wohl gar mit schlechten Wasserreisern gepropft sind, andern Theils man aber auch nicht allemal diejenigen Sorten erhält, die man doch zu haben wünschte. Ueberdem erfordert es auch die Pflicht eines guten Haushalters und Landmanns, jederzeit dafür zu sorgen, daß er sein baares Geld zu Rathe halte, und

seine Ausgaben so viel nur immer möglich ist, einschränke. Es würde also ein ganz verkehrtes Verfahren seyn, wenn ein Landmann den Profit, den er durch Anlegung guter Baumschulen selbst gewinnen kann, andern gönnen wollte.

Dazu kömmt noch dieses, daß die Bäume, die der Landmann selbst anzieht, der Luft und des Landes, darinn sie versetzt werden sollen, besser gewohnt sind, als andere, und daher desto besser fortwachsen. Zudem hat er sie auch allemal bey der Hand, und kan pflanzen, wenn er will, ohne zu besorgen, daß die Wurzeln der jungen Bäumchen zu sehr austrocknen, wie bey solchen wol geschiehet, die man von fernen Orten herholet. Aber wie groß muß denn überdem nicht auch das Vergnügen seyn, das ein Landmann gewiß empfinden wird, wenn er nach Verlauf von wenigen Jahren von den Bäumen Früchte genießen kann, die er selbst durch seinen Fleiß aufgezogen und mit eigner Hand gepflanzt hat?

Es gilt aber nicht gleiche viel, wie und wo man seine Baumschule anlegt. Vielmehr muß dabey sowol auf den Boden, als auch auf die Lage derselben gehörige Rücksicht genommen werden.

1. Der Boden darf weder zu feuchte noch zu trocken, weder zu mager, noch zu fett seyn. Wo findet man aber an allen Orten solche

Gründe? Ich vermuthe diese Einwendung. Doch sie ist von keiner sonderlichen Erheblichkeit, denn man kann einen fehlerhaften Boden mit leichter Mühe verändern und verbessern. Auf welche Art solches aber am leichtesten bewerkstelliget werden könne, das will ich sogleich zeigen.

a. Ist der Boden zu naß und feuchte, so kömmt man ihm dadurch zu Hülfe, daß man ihn entweder erhöhe, oder das Wasser abzuleiten suche. Beydes kann füglich durch eine geringe Arbeit und auf einmal bewerkstelliget werden. Nemlich folgender Gestalt. Man ziehe um den Platz, den man zu einer Baumschule bestimmt hat, einen vier bis sechs Fuß breiten und tiefen Graben, und werfe die Erde auf den zur Baumschule bestimmten Platz, so wird man seine Absicht erreicht haben. Der Boden ist dadurch in etwas erhöhet, und die Feuchtigkeiten in demselben haben einen Abzug.

b. Ist aber der Boden an sich und von Natur trocken, sandig und heiß, so vermische man denselben mit Schlamm oder Strassenerde, oder im Fall beydes, wegen der Lage des Ortes, nicht wohl thunlich seyn sollte, mit klein gestossenen Rasen. Dadurch kann man den Boden dergestalt zubereiten, daß er eine vortrefliche Erde zum Gebrauch für Baumschulen hergiebet.

Anmerkung: Ein trockener Boden hat einen grosen Vorzug vor dem

nassen. In jenem kommen die Bäume gut fort, und wachsen mit Lust. In diesem hergegen, der an sich kalt ist, wachsen die Bäume nur kümmerlich fort, werden mit Mooß überzogen, und gewinnen gar bald ein schlechtes Ansehen.

c. Ist der Boden mager, so verbessere man solchen theils durch oftmaliges Umgraben, theils durch Düngung. Das Umgraben muß im Sommer wenigstens sechs bis achtmal geschehen, und noch kurz vor dem Winter wiederholet werden, damit das Land recht durchfrieren und eine jede Witterung bequem darauf würken könne. Auf diese Weise wird ein magerer Boden, eben wie ein Saatacker durchs Brechen, merklich verbessert. Denn die abwechselnde Witterung hat einen ausserordentlichen Einfluß auf die Verbesserung des Erdreichs. Sollte indessen diese Arbeit jemanden zu mühsam und beschwerlich zu seyn scheinen; so kann man den Platz, den man zu einer Baumschule bestimmt hat, mit verfaulten kurzen Mist oder Strassenerde düngen, und ihm auf diese Weise diejenige Fettigkeit geben, welche dazu erforderlich ist, daß Bäume gut darauf fortwachsen können. Doch muß ich hierbey folgendes erinnern:

I. Anmerkung: Das oftmalige Umgraben eines zur Baumschule bestimmten Platzes ist zwar beschwerlich und müh-

sam; aber man erspart sich doch dadurch viele Mühe auf die folgende Zeit: weil auf diese Weise der Boden vollkommen gereiniget, und von allen Arten des Unkrauts gesäubert werden kann.

2. **Anmerkung**: Eine Baumschule kann nicht ganz ohne Düngung seyn. Zwar wachsen auch wol in magerer Erde Bäume; aber so schlecht, daß man seines Zweckes gewiß verfehlen wird. Ein jeder Baum bedarf eines gemäsigten Zuflusses von Nahrungssäften. Dazu ist aber der verfaulte Mist der beste, weil er sich theils am besten mit der Erde vermischen, theils auch aller Orten in der Baumschule gleich gut wirken kann. Der lange strohigte Mist muß sorgfältig vermieden werden, weil eine Fäulnis der Wurzeln leicht dadurch verursacht wird.

d. Ist aber der Boden zu fett und zu stark, so vermische man solchen mit Sand oder Aschen. Wohnt man an einem solchen Orte, wo man der Sagespäne habhaft werden kann, so ist vorzüglich anzurathen, sich derselben zu bedienen. Diese machen ein vortrefliches Erdreich, in welchem alle Arten von Bäume recht gut gedeyhen *). Durch diese Mittel kan man ein jedes Erd-

*) Ich habe solches in der Altländer Marsch zu bemerken Gelegenheit gehabt, wo jemand im Außenteiche des

Erdreich, das zu fett ist, so temperiren, als man es nöthig zu seyn erachten wird. Eine

Anmerkung muß ich hinzufügen. Diese nemlich, daß junge Bäume in einem etwas mageren Boden allemal besser gedeyhen, als in einem gar zu fetten. In diesem wachsen sie etwas bald auf, aber ihre Schößlinge sind zu geil und man findet selten, daß ein solcher Baum dauerhaft und stark wird. In einem etwas magerern Boden hergegen werden die Bäume gesünder, fester und dauerhafter *). Und wenn sie gleich nur allgemählig zunehmen, so kommt es ihnen nachmals doch wohl zu statten, wenn sie in ein fetteres Erdreich versetzet werden können.

II. Was aber die Lage betrift, die eine Baumschule haben muß, so wird man sehr wohl thun, wenn man in Absicht auf dieselbe folgende Regeln bemerkt.

Die erste Regel: Man lege sie so

des Lüheflusses, einer sonst sehr fetten Gegend, auf einem Platz, der vorher eine Sägerey gewesen war, Bäume pflanzte, die ausserordentlich gut fortwuchsen, und jetzt schon ihre Stelle verschulden.

*) Das gilt auch von allen Arten wilder Bäume. Selbst der Eichbaum wächst im fetten Marschboden zwar geschwind auf: aber das Holz ist nicht so dauerhaft.

nahe bey seiner Wohnung an, als nur immer möglich ist.

Die Ursache davon ist sehr leicht einzusehen. Eine Baumschule, wenn sie anders in gehörigen Stand gesetzet, und darinn erhalten werden soll, erfordert eine besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Diese muß ein guter Landmann und Hauswirth allemal selbst übernehmen, und sich dabey keine Arbeit verdrießen lassen. Denn auf andere Leute kann und darf man sich nicht verlassen. Seine Gegenwart wird aber auch oft im Hause erfordert, daher darf er sich nicht gar zu weit von demselben entfernen. Beydes aber, sein Haus und seine Baumschule abzuwarten, kann gar füglich mit einander bestehen, wenn man nemlich seine Baumschule so nahe an seinem Hause anlegt, als nur immer möglich ist.

Die zwote Regel: Man lege die Baumschule so an, daß sie vor schädlichen Winden gesichert sey.

Der Wind richtet oftmals ein großes Verstöhren unter den jungen Bäumchen an. Insonderheit thun solches die kalten und heftigen Nordwinde. Daher räth die Klugheit, daß man seine Baumschule entweder an einer Mauer anlege, oder selbige durch eine hohe Hecke*) oder auch

*) Durch eine Hecke erreicht man seinen Zweck am wenigsten. Hohe Bäume geben den besten Schutz.

auch durch hohe Bäume von solcher Seite her in Sicherheit setze. Wer das nicht beobachten wollte, dessen Bäume werden bald ausgezehret und in ihrem Wachsthum stockend gemacht werden.

Die dritte Regel: Man sehe dahin, daß die Baumschule an einem sonnenreichen Orte angeleget werde.

Die Morgen- und Abendsonne ist allen Arten von Gewächsen zuträglich, ja unentbehrlich. Insonderheit verlangen jedoch die Baumschulen einen warmen Platz. Zwar kann man auch an schattigen Oertern junge Bäume aufziehen, allein es hat ganz und gar keine rechte Art mit ihnen, und man wird finden, daß sie niemals besser gedeyhen, als wenn sie gegen Morgen und Abend eine offene Seite haben, und von daher der Sonne recht genießen können. Die brennende Mittagssonne hergegen ist bey heißen und dürren Sommern den Baumschulen nachtheilig, und füget durch allzuscharfes Austrocknen den zarten Gefäßen der Bäume leicht Schaden zu. Aus dieser Ursache muß man ihnen gegen die brennende Hitze der Sonne in den heißen Mittagsstunden einigen Schutz und Schatten verschaffen. Solches aber kann leicht durch Vorpflanzung einiger hochstämmigen Bäume gegen die Mittagslinie bewerkstelliget werden. Die Baumschulen, in welchen die jungen Bäume, von früh Morgens bis 10 Uhr Mittags und von 2 Uhr Nachmittags

weilen davon abgehen, und nach meinem Versprechen jetzt dasjenige bemerken, was man in Absicht auf die Pflanzschule für Vorsicht zu gebrauchen habe. Sobald ich damit fertig seyn werde, will ich Sie wieder in die Baumschule führen, und das Weitere Ihnen bekannt machen. In Ansehung dieser

Pflanzschule

finde ich nöthig, folgende Stücke anzumerken.

1. Man besetze seine Pflanzschule nicht mit Strämmen, die aus den Wurzeln alter Bäume ausgeschossen sind, sondern ziehe die Strämme aus den Kernen selbst an.

Jene gerathen niemals. Und ob man dieselben gleich eben sowohl, als andre Stämme, pfropfen und oculiren kann, so will doch der Stamm nie recht fortwachsen, sondern bleibt kümmerlich, schlecht und unansehnlich. Gemeiniglich setzen sie demnächst auch wieder eine junge Brut an. Solches aber hindert ihrem Gedeyhen, und der Baum bleibt gegen einen andern gesündern Baum weit zurück. Wer aber selbst Kerne legt, um davon Stämme zu erhalten, der wird finden, daß solche vortreflich fortwachsen, und einen ausnehmenden Vorzug vor den übrigen behaupten.

2. Man

2. Man lege seine Obstkerne nicht im Herbst, sondern im Frühjahr, ohngefehr eines Zolles tief, in die Erde.

Ich rathe solches insonderheit der Mäuse wegen an. Diese gehen im Herbst und im Winter aus, Beute zu machen, und kommen gar leicht auf die Spur, wo sie die Kerne finden können. Haben sie solche erst gefunden und geschmeckt, so werden sie gewiß so lange nachsuchen, bis sie ihnen sämmtlich zu theil geworden sind. Im Frühjahr hergegen ist solches eben nicht zu befürchten. Denn weil alddann schon allenthalben Korn und junges Gras zu finden ist, so ziehen sie gemeiniglich ins Feld. Was aber die Tiefe anlanget, so ist im Marschlande die Tiefe eines Zolles hinreichend. Im Sandlande gegentheils legt man sie gerne bis 3 Zoll tief, damit es ihnen bey einfallender trockner Witterung nicht an der nöthigen Feuchtigkeit fehlet.

3. Man lege seine Kerne nicht in Rillen oder Reihen, sondern säe sie gleich andern Saamen aus.

Diese Vorsicht muß man ebenfalls der Mäuse wegen anwenden, welche sonst großen Schaden anrichten würden. Man muß vor allen Dingen dahin sehen, daß man seine Kerne nicht zu dicke säe, sonst würden nachmals die jungen Pflanzen sich einander sehr verdämpfen. Hier aber kommts nun auch sehr darauf an, daß sie

in gehöriger Tiefe zu liegen kommen. Da geht man am sichersten, daß man über die ausgesäeten Kerne frische Erde bringe, bey welcher Behandlung man die Lage derselben genau abmessen kann.

4. Man sehe insonderheit dahin, daß man gute Kerne bekomme.

Sonst wird alle Mühe und Arbeit vergebens seyn. Das sind aber allemal die besten Kerne, die von den reifsten Früchten genommen werden. Aus dieser Ursache lasse man einiges Obst so lange auf den Bäumen sitzen, bis es von selbst herunter fällt. Solche Kerne hebe man den Winter über an einem trockenen Orte auf, also, daß sie weder schimmeln, noch zu sehr austrocknen können. Steine von Pfirschen, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen und Schwetschen, nichts weniger auch die Kerne von Aepfeln und Birnen, erhält man am besten in trockenem Sande, vermittelst einer Schachtel oder eines irdenen Topfes. Ich weiß wohl, daß einige im Frühjahr diese Steine aufschlagen, ehe sie solche legen. Allein zu geschweigen, daß solches sehr mühsam ist, so werden auch auf diese Art sehr viele Kerne gequätschet und dadurch zur Aussat verdorben. Ich empfehle daher nachfolgende Methode. Man lege im Herbst, wie schon vorhin gesagt worden, seine Steine in einen Topf in trockenem Sande. Selbigen binde man darauf oben zu, und grabe ihn irgendwo

ein. Auf diese Weise werden die Kerne gegen die Zeit, da die Steine gelegt werden müssen, ohngefehr in der Mitte des Aprilmonats oder noch etwas eher, schon dermassen angeschwollen seyn, daß die Schaalen bald platzen und die Pflanzen geschwinde hervorwachsen können. Man wird finden, daß sie alsdenn gemeiniglich mit den Erbsen zugleich aufkommen.

5. Man lege in der Pflanzschule seine Kirschensteine auf das hinterste Beet.

Die Ursache davon ist diese: weil die jungen Kirschbäume geschwinder, als alle andere Sorten in die Höhe wachsen. Wollte man solche voran setzen; so würden sie die andern Arten Bäume bald zu sehr beschatten und ihnen die Sonne rauben. Dadurch aber würden diese an ihrem Wachsthum gehindert werden, und schlecht fortkommen.

6. Man reinige seine Pflanzschule sorgfältig von allem Unkraut.

Dafür kann ein guter Baumgärtner nicht leicht zu viel sorgen. Nichts wächst mehr und geschwinder auf, als Unkraut. Nichts aber ist auch allen und jeden Arten von Pflanzen schädlicher, als Unkraut. Auch junge Bäume wollen sich mit demselben nicht gut vertragen, denn es entzieht ihnen allemal ein gutes Theil der Nahrung, die sie zu ihrem guten Gedeyhen und Fortkommen bedürfen. Die beste, und für die

Pflanzen selbst vortheilhafteste Art und Weise, das Unkraut fortzuschaffen, ist diese, daß man das Erdreich, vermittelst einer Hacke, oder eines sonstigen belibigen Instruments, fleißig auflockere. Dadurch wird das Unkraut vertilget, und eine jede Witterung kann alsdenn zu aller Zeit recht bequem auf die Pflanzen würken.

7. Da den jungen Bäumen insonderheit von den Ameisen und Läusen nachgestellet wird, so lese man solche fleißig ab.

Würde man solches versäumen; so könnte eine Pflanzschule in kurzer Zeit völlig zu Grunde gerichtet werden. Gemeiniglich setzt sich dieses Ungezieser unter die Blätter der Bäume. Man kann solches gar bald bemerken, indem sich die Blätter alsdenn zusammen krümmen, und gelb werden. Sie können aber leicht vertilget, und in den Blättern zerdrückt werden.

8. Man ziehe einige Pflanzen aus, wenn sie zu dicke und zu dichte an einander stehen.

Solches Ausziehen geschiehet am besten im Frühling, da man sie denn füglich anderswohin verpflanzen kann. Man muß solches nicht versäumen: sintemal die zu dichte stehenden Pflanzen sich sonst im Wachsthum hindern und Schaden zufügen würden. Aber man muß auch alle Behutsamkeit dabey gebrauchen, und das Ausheben derselben verrichten

a) nicht

a) nicht mit blossen Händen.

Denn, wollte man die zarten Baumpflanzen mit der Hand aufziehen; so könnte es leicht geschehen, daß man entweder einige Stämme einknickte, oder den Bast abstreifte, oder auch die Wurzeln zu sehr verletzte. Das würde dem Eigenthümer aber zum großen Nachtheil und Schaden gereichen.

b. sondern vermittelst eines Spatens.

Denselben stößt man in einer kleinen Entfernung vom Bäumchen ziemlich gerade in die Erde. Darauf beugt man ihn mit der linken Hand allgemählig nieder; faßt sodann mit der rechten Hand das junge Bäumchen, und hebt es solchergestalt ganz behende heraus, ohne es im geringsten zu verletzen.

9. Man begieße seine Pflanzschule, wenn große Trockniß einfallen sollte.

Dies Begießen muß aber

a) nicht in der starken Sonnenhitze geschehen.

Das Begießen zu solcher Zeit ist allen Pflanzen, also auch den Bäumen schädlich. Besser ist es, diese Arbeit entweder am frühen Morgen, oder auch zur Abendszeit zu verrichten. Doch muß ich gestehen, daß mir unter diesen beyden dasjenige vorzüglich gefalle, das des Abends im Kühlen verrichtet wird. Das Erdreich und die

Pflanzen schmachten alsdann recht nach dem Wasser, nachdem sie die ganze Hitze des Tages ausgestanden haben. Das Wasser kann auch die Nacht über am besten und allgemählig einziehen, und mithin auf diese Weise am ehesten und besten seine Würkung thun.

In diesem so nothwendigen Begießen liegt zugleich auch der Grund, warum ich es vorhin*) angerathen habe, die Pflanz- und Baumschule mit einem Graben zu umziehen. Wo dies nicht geschehen ist, oder man es des Erdreichs halber nicht nöthig findet, da muß man sie doch allemal so anlegen, daß man das Wasser nahe bey der Hand habe; widrigenfalls es nicht nur sehr beschwerlich fallen würde, wenn man das Wasser zum Begießen weit herholen müßte, sondern auch das Begießen selbst alsdann oftmals verabsäumt und unterlassen werden dürfte. Das Begießen muß aber auch

b) nicht mit harrem Quell- und Brunnenwasser verrichtet werden.

Das Grabenwasser oder ein anderes mildes fliessendes Wasser ist dazu am schicklichsten, weil die Sonne demselben eine sanfte Wärme mitgetheilet hat, die den Pflanzen zuträglich ist. Sollte man aber, wegen der Lage des Ortes, dergleis

*) Im ersten Briefe, bey der Zubereitung des Bodens zu einer Pflanz- und Baumschule, Nro 1. a.

gleichen Wasser nicht haben können, und wäre man schlechterdings gezwungen, hartes Brunnen- oder Quellwasser zu nehmen, so müßte man doch solches, so viel als möglich ist, zu erweichen und zu erwärmen suchen. Denn das Brunnenwasser ist an sich kalt und hart, und daher zum Begießen nicht sonderlich zu empfehlen. Man setze daher, um solches Wasser zu verbessern, bey seiner Pflanzschule einen Zuber oder ein geräumiges Gefäß, fülle solches mit Wasser an, und lasse es also ein Paar Tage unzugedeckt stehen, so wird es von der Sonne bald also zubereitet werden, als es zum nützlichen Gebrauch in der Pflanzschule dienlich ist. Ich habe in der Abbildung einer Baumschule Fig. II. a. einen Platz angewiesen, wo dergleichen Gefäß füglich hingestellet werden kann.

Anmerkung: So viel nur immer möglich ist, suchr man zu verhüten, daß das Wasser nicht stinkend werde. Denn ausserdem, daß ein solcher Geruch denen unangenehm ist, die sich einer solchen Pflanzschule nähern; so dürfte es auch selbst den zarten Pflanzen nicht zuträglich seyn, wenn sie damit befeuchtet würden. Sobald man also merkt, daß das Wasser stinkend werden will, gieße man solches weg, und fülle es aufs neue wieder an.

Endlich muß das Begießen der zarten und jungen Bäume auch

c. nicht mit Unvernunft geschehen.

Einige haben die üble Gewohnheit, daß sie sich, wenn sie ihre Pflanzen, von welcher Art sie auch seyn mögen, begießen wollen, gleich mit einem großen Wassereymer versehen, und vermittelst der Hand das Wasser heraus platschen, oder es wol gar so heraus und über die jungen Pflanzen hergießen. Dergleichen Verfahren aber ist äusserst schädlich, und müßte durchaus nicht geduldet werden. Man verdirbt auf diese Weise beydes, das Land sowol als die Pflanzen. Denn, ist das Land sandig und lokker, so spühlt man solches durch ein so gewaltsames Begießen weg, und entblösset dadurch die Wurzeln. Zwar kann man gleich wieder frische Erde an die Wurzeln bringen, aber warum will man sich Arbeit und Mühe machen, deren man doch entübriget seyn kann? Ist hergegen das Land kleyig und also von Natur bindig, so hat man sich in Ansehung dessen, vor dem starken Begießen eben so sehr zu hüten: widrigenfalls würde das Erdreich steinhart werden, und das fernere Eindringen der Luft und Witterung verhindern. Ein sanfter Regen erquickt weit mehr, als ein heftiger Platzregen. Sollte man denn der Natur darinn nicht gerne nachahmen, und sich auch mit dem Begießen nach derselben richten? Eine Gießkanne mit einer

einer Brause, dergleichen sich die Gärtner bedienen, ist dabey am besten zu gebrauchen.

10. Man grabe den Boden zwischen den Pflanzen jährlich auf.

Ich habe solches schon zur Vertilgung des Unkrauts angerathen *), doch ist das nicht die einzige Ursache, warum es geschehen soll. Vielmehr dienet das Aufgraben zu Vermehrung und Verstärkung der Wurzeln der Bäumchen. Denn je lockerer der Boden ist, desto besser können die Wurzeln darinn treiben, und desto mehrere Nahrung können sie an sich ziehen. Bey einem sandigen und leichten Boden ist es genug, das Aufgraben nur einmal im Jahre zu verrichten. Bey einem schweren und zähen Boden hergegen muß es zweymal geschehen, im Frühlinge sowol als im Herbste. Man muß aber sorgfältig zu Werke gehen, und nicht zu tief graben, damit man die Wurzeln nicht verletze, sonst würde man mehr Schaden als Vortheil anrichten.

11. Man verwahre seine Bäumchen vor dem Froste.

Sollte ein sehr kalter und starker Winter zu befürchten seyn, wann ist man aber davor gesichert **)? so ist es den jungen Stämmen sehr

*) Siehe in diesem Briefe Nro 6.

**) Der Landmann will zwar gewisse Merkmale haben, dabey er wissen kann, ob ein starker Frost kommen werde oder nicht. So wird z. E. großer Frost vermuthet, wenn die Sonne Mariä Reinigung anmuthig schei-

zuträglich, wenn man die Erde mit kurzem verfaultem Miste *) bedeckt. Dadurch verhindert man nicht nur das Eindringen des Frostes in die Wurzeln; sondern er dient auch zu gleicher Zeit zur Nahrung derselben. Man hüte sich aber, den Mist nicht zu nahe an den Stamm zu legen, und ihn nicht zu lange liegen zu lassen. Jenes würde den Bäumen selbst schädlich seyn; dieses aber die Würkung der Luft verhindern. Sobald daher im Frühjahr der Frost aus der Erde ist; sobald ist es Zeit, den größten Theil des Mistes wegzuschaffen, das Kurze davon aber unter zu graben.

12. Man lasse seine Stämme zwey Jahre in der Pflanzschule stehen.

Diese Zeit gebrauchen sie, um sich in ihren Wurzeln dergestalt zu verstärken, daß sie mit Nutzen verpflanzet werden können. So weit von der Pflanzschule; und damit zugleich das Ende dieses Briefes, dem ich die Versicherung der völligen Ergebenheit beyfüge, mit welcher ich bin ꝛc.

Der

scheinet; Wenn auf Matthiastag kein Eis ist; wenn die wilden Enten und andere Wasservögel beym ersten Eise nach großem Wasser ziehen; Wenn der Brustknochen der Gänse mehr braunroth als weiß ist, und was dergleichen Träume mehr sind, darauf ein Vernünftiger nicht leicht achten wird.

*) Einige bedienen sich auch wohl der Spreu vom Korne. und allerdings sichert solche die Bäume gegen den Frost. Weil sie aber doch viel Unkraut zu wege bringet, so ist der Gebrauch derselben aus dieser Ursache eben nicht anzurathen.

Der dritte Brief.

Liebster Freund!

Hier knüpfe ich den Faden wieder an, den ich durch mein voriges Schreiben, da ich Gelegenheit bekam, mich mit ihnen von der Pflanzschule zu unterreden, abreissen mußte Sie finden also in diesem Briefe die Fortsetzung von dem, was wegen der Einrichtung und Bepflanzung der Baumschule zu bemerken ist. Meinen ersten Brief mußte ich mit der vierten Regel beschließen, da ich noch die Erinnerung beyfügte, daß man den zur Baumschule bestimmten Platz noch zwey Jahre zu Gartengewächsen, besonders Kartoffeln und Bohnen, gebrauchen könnte. Dadurch wird er nun so locker und mürbe gemacht, daß nichts weiter zu thun ist, als die Baumschule selbst einzurichten. Was dabey zu beobachten ist, das sollen folgende Regeln, die ich mit denen im ersten Briefe bereits bemerkten, in der Zahl und Ordnung fortgehen lassen will, näher zeigen.

Die fünfte Regel: Man theile den zur Baumschule bestimmten Platz in gewisse Beete ab.

Das ist eine nothwendige Sache. Denn wollte man keine solche Beete machen, sondern

die Bäumchen Fuß vor Fuß wegpflanzen; so würde man bey der nachmaligen Bearbeitung derselben entweder gar nicht hinzukommen können, oder man würde doch vielen Schaden anrichten müssen. Am besten ist es daher, daß man seine Baumschule in Beete abtheile. Man mache solche ohngefähr vier Fuß breit, sonst aber von beliebiger Länge; pflanze darauf drey Reihen Bäume, und lasse allemal einen Steig von wenigstens drey Fuß breit dazwischen liegen. So kann man ohngehindert zu allen Bäumen kommen, und alle Arbeit, die sie nur erfordern, dabey verrichten.

Die sechste Regel: Man pflanze seine Bäume aus der Pflanzschule in die Baumschule.

Das muß aber im Anfange des Frühlings geschehen, damit die zarten Wurzeln nicht etwa durch gar zu starken Frost leiden, davor man im Winter nicht sicher ist. Ausserdem leiden sie im Frühjahre von der Nässe auch nicht so viel, als im Herbste oder Winter. Sonst hat man bey diesem Pflanzen annoch folgende vier Stücke zu bemerken:

1. Daß man den jungen Bäumen die sogenannte Pfahlwurzel nehme.

Diese pflegt beym Umpflanzen selten fortzuwachsen, sondern gerne zu stocken, und bald in die Fäulung überzugehen. Alsdann läuft der ganze Baum Gefahr, zu Grunde zu gehen und

zu

zu sterben. Ueberdem breiten sich alsdann auch die übrigen Wurzeln besser zur Seite aus, und befestigen den Baum. Gesetzt aber auch, daß die Pfahlwurzel fortwüchse: so ist solches doch oftmals dem Baume schädlich. Denn da diese Wurzel gerade unter sich wächst, und oftmals schlechtes Erdreich trift; so ist solches dem Baume zu seinem guten Fortkommen und Fruchtbarkeit sehr hinderlich.

2. Daß man die Bäume nicht zu tief setze.

Damit versehen es viele Baumgärtner. In der That aber ist den Bäumen nichts schädlicher, als wenn sie zu tief stehen. Es ist ein seltnes Glück, wenn ein solcher Baum fortwächst. Höchstens gegen einen Fuß tief, das ist die beste Maasse. Ueberhaupt aber, je flächer, desto besser.

3. Daß man die Wurzeln der Bäume gehörig einlege.

Aus dieser Ursache muß man die Löcher, darinn die Bäume gesetzt werden sollen, ziemlich geräumig machen. Man kann und muß aber doch auch die zu weit abstehenden Wurzeln etwas abstutzen, und solche vermittelst eines scharfen und reinen Messers, nach unten zu schräge, abschneiden. Einige haben die üble Gewohnheit, solche vermittelst eines Spatens abzustossen. Allein diese Methode verdient nicht nachgeahmt zu werden, indem die Wurzeln, die also

stossen sind, leicht und gemeiniglich in die Fäulniß übergehen. Bey dem Hinlegen der Wurzeln hat man besonders dahin zu sehen, daß keine Wurzel gedrehet werde, sondern so zu liegen komme, als sie vorhin gelegen ist.

4. Daß man die Erde gehörig an die Wurzeln trete.

Es versteht sich von selbst, daß solches feine und gute Erde seyn müsse, indem solche besser bey den Wurzeln fällt, als grobe Erde und Klösser. Die Erde, die von Maulwürfen aufgeworfen wird, ist die schönste. Aber wo würde man so vieler solcher Erde habhaft werden können, als zur Bepflanzung einer Baumschule nöthig ist? Solche Erde nun wirft man allgemählig auf die Wurzeln, und rückt den Baum gelinde auf und nieder, damit die Erde recht zwischen die Wurzeln falle, und diese fest zu liegen kommen. Darauf füllet man das Loch mit Erde wieder völlig an, und tritt, indem man den Baum mit der Hand etwas in die Höhe hält, die Erde mit den Füßen behende an und feste.

Die siebente Regel: Man pflanze seine Bäume in einer gewissen Ordnung.

Ich habe schon vorhin bey der fünften Regel erwähnet, daß man die Bäume in Reihen pflanzen solle. Zu dem Ende ziehe man eine Schnur über das Beet, und pflanze alle zwey Fuß

von

von einander ein Bäumchen also, daß die Bäume in der ersten und dritten Reihe einander gegen über zu stehen kommen; die in der zwoten Reihe aber allemal in dem Kreuzdurchschnitt von der ersten und dritten Reihe ihren Platz finden. Die Fig. I. wird solches deutlicher vor Augen legen. Nach solcher Abbildung macht die Linie a b die erste Reihe, der Durchschnitt c d die zwote; und die Linie e f die dritte Reihe aus. Mehrere Reihen auf einem Beete zu machen, ist nicht anzurathen, weil solches nachmals beym Pfropfen und Oculiren allerley Hindernisse verursachen dürfte.

Die achte Regel: Man pflanze eine jede Art von Bäumen auf ein besonderes Beet.

Das erfordert die Ordnung, die, wie in allen Dingen, also auch in den Baumschulen beobachtet werden muß. Wenn aber eine Art von Bäumen geschwinder und höher aufwächst, als die andere; so muß man vornehmlich dahin sehen, daß alle Bäume so geordnet werden, daß kein Baum dem andern hinderlich werde, und ihm in seinem Wachsthume schade. Ich will hier die gewöhnlichsten Arten von Fruchtbäumen, über welche ich in meinen künftigen Briefen nähere Nachricht zu geben mir vorgesetzt habe, nahmhaft machen, und dabey zeigen, welchen Platz man denselben in seiner Baumschule am besten anweisen könne. Ich rechne dahin

1. die Pfirschen=
2. die Aprikosen=
3. die Kirschen=
4. die Aepfel=
5. die Birnen=
6. die Zwetschen=
7. die Pflaumen=
8. die Maulbeer=
9. die Mispeln: und
10. die Welschnußstämme,

und zuletzt noch

11. die Haselnußstauden.

Es gilt nicht gleich viel, wie man diese Bäume in der Baumschule ordnet; sondern man muß dabey theils auf die Natur der Bäume selbst, theils aber auch auf den Wachsthum derselben sein Augenmerk richten. Die Fig. II. enthält einen Abriß, wie eine Baumschule einzurichten sey. Nach demselben bezeichnen die Buchstaben A B C D eine Dornhecke oder Zaun, die ich zur Abhaltung des Viehes bereits vorhin vorgeschlagen habe *). Doch muß ich bemerken, daß ein Zaun aus der Ursache vorzuziehen sey, weil er eines theils nicht viele Kosten erfordert, und wenn er hinlänglich mit Heyde belegt wird, ziemlich lange dauert; an=

*) Bey der vierten Regel meines ersten Briefs.

andern theils weil ein solcher Platz nicht beständig eine Baumschule bleibet, wie ich weiter unten zeigen werde. Wie die Beete gepflanzt werden sollen, erhellet aus den Zahlen, die auf die vorhin mit Zahlen bemerkten Sorten von Fruchtbäumen zurück weisen. So wird das Beet Nro 1 mit Pfirschen; Nro 2 mit Aprikosenstämmen, und so weiter auch die übrigen Beete mit den übrigen Sorten bepflanzet. Daß ich den Kirschen, Aepfeln, Birnen und Zwetschen mehrere Beete gegeben habe, das rühret von den mannigfaltigen Veränderungen einer jeden Art her. Die Ursache aber, daß die Kirschen mehr Beete, als die Aepfel und Birnen bekommen haben, liegt in dem großen Absatze, den man im Altenlande, Herzogthums Bremen, davon nach allen Orten hat; deshalb man sich auch daselbst mit dem Zuflanzen der Kirschbäume sehr beschäftiget, und ganze Felder antrift, die damit besetzt sind. Warum ich aber einer jeden Sorte eben das bemerkte Beet und kein anderes angewiesen habe, das hat seinen Grund in dem mehr oder wenigerm Wachsthum der Bäume, und der erforderlichen Behandlung einer jeden Art durch Pfropfen oder Oculiren. Sonst finden sich noch die Buchstaben a und b auf dem Abriß. a bezeichnet den Platz, wo eine in Absicht auf das Begießen nöthige Wassertonne am bequemsten stehen kann; b hergegen den Ort, wo man kurzen Mist in Bereitschaft haben, und sonst

ab-

abgeschnittene Zweige und andere Sachen hinlegen kann. Den Mist muß man aber daselbst nicht als eine Miete anlegen, sonst würde bey regnigtem Wetter die Aale in den Gängen der Baumschule umher fließen, und einen Uebelstand verursachen; sondern man muß den Ort daselbst etwa anderthalb bis zwey Fuß tief ausgraben, und solchen darauf mit Mist wieder anfüllen. Läßt man diesen Mist also liegen, so wird er im Herbste gegen den Winter zum nützlichen Gebrauch in der Baumschule vollkommen geschickt seyn.

Die neunte Regel: Man befestige seine Bäume.

Eine Beschäftigung, die aus einer gedoppelten Ursache nöthig ist. Einmal wegen des Windes, der sonst in einem Augenblick ein großes Zerstören unter den Bäumen anrichten könnte; und vors andere, damit die Bäume desto besser und gerader aufwachsen können. Ohne befestigt zu werden, lassen sie gemeiniglich den Kopf an die Erde hangen, weil der schwache Stamm die Schwere des Laubes nicht tragen kann, und wachsen schief und krumm. Das Befestigen der Bäume kann aber auf eine gedoppelte Art geschehen; entweder also, daß man

1. bey einem jeden Baum einen Pfahl oder eine Stange einstoße und ihn daran befestige. Dies widerrathe ich aber aus folgenden Ursachen:

a. werden die Wurzeln der Bäume dadurch leicht beschädiget,

b. kann auch der Wind solche mit den Bäumen zugleich leicht losreissen.

Oder, welches besser ist, daß man

2. an dem Ende einer jeden Reihe von Bäumen einen etwa vier Zoll im Quadrat dicken Pfahl einschlage, daran man Latten befestiget, welche in der Länge über das Beet gehen. Sollten diese Latten ihrer Länge wegen zu schwank seyn, so stoße man auf dem Beete noch eine, oder nach Beschaffenheit noch mehrere Stangen ein, wie man es am gerathensten zu seyn finden wird, und gebe ihnen dadurch die gehörige Steifigkeit und Befestigung. Hieran bindet man nun seine Bäume, und zwar nicht mit Bindfaden, oder Weiden, denn solches würde in die Borken des Baums einschneiden und ihm schädlich seyn; sondern mit Haberstroh. Davon verfertiget man ein Seil, mit welchem man bequem binden kann. Man muß aber dahin sehen, daß der Baum nicht unmittelbar die Latte berühret, sonst würde er sich daran reiben, und verwunden. Dies zu verhindern, macht man mit dem Haberseil einen Kreuzschlag zwischen dem Baum und der Latte, und bindet ihn solchergestalt fest, so wird er ohne alle Gefahr gut fortkommen.

Die zehnte Regel: Man beobachte bey der Baumschule sonst noch verschie-

schiedenes, das bereits bey der Pflanzschule erinnert worden ist.

Ich ziele damit auf dasjenige, was in meinem vorigen Briefe unter den Nummern 6, 7, 9, 10 und 11 gesagt worden ist, und berufe mich, der Kürze halber, darauf. Denn, steht die Baumschule im Unkraut; so kann der Regen nicht füglich an die Wurzeln der Bäume dringen, und die Sonne nicht gehörig ihre Wirkung thun. Befinden sich Insekten, und besonders Raupen, auf den Bäumen; so werden sie solche bald zu Grunde richten. Wollte man bey einee dürren Zeit den Bäumen mit Begießen nicht zu Hülfe kommen; so würden sie bald verschmachten, oder im Wachsthum stille stehen. Wollte man das Erdreich zwischen den Bäumen nicht jährlich aufgraben, oder mit der Hacke auflockern; so würden sich die Wurzeln nicht sehr vermehren. Und endlich, wollte man im Herbst und gegen den Winter, ehe es noch frieret, nicht kurzen Mist auf die Beete bey den Bäumen bringen; so würden die Wurzeln leicht erfrieren, oder doch nicht die Nahrung haben, die sie zum guten Gedeihen nothwendig bedürfen. Wer aber alle diese Punkte, keinen einzigen davon ausgenommen, sorgfältig beobachtet, dem wird seine Mühe nachmals auch gewiß reichlich belohnt werden.

Die eilfte Regel: Man suche die Frucht

Fruchr von einer jeden Art Bäume zu verbessern.

Wenn gleich Steine oder Kerne von gutem Obste gelegt worden, so ist es doch eine durch die Erfahrung genugsam bewährte und bekannte Sache, daß die Bäume, die daraus hervorwachsen, niemals so schöne und wohlschmeckende Früchte tragen, als diejenigen gewesen sind, davon die Steine und Kerne genommen worden. Gleichwol behaupten diese noch allemal einen Vorzug vor den Bäumen, die in der Wildniß aufgewachsen sind. Und ob wohl auch das Obst an sich schon besser ist, als von ganz wilden Bäumen; so ist es doch nicht so beschaffen, daß man sich dabey befriedigen könne. Man muß daher auf die Veredlung seiner Bäume und Früchte gedenken. Solches geschieht aber durchs Pfropfen, Oculiren, Absaugen, und auf verschiedne andre Art und Weise mehr.

Weil indessen mein Brief schon unvermerkt länger geworden ist, als ich glaubte; so werde ich in dem folgenden davon weiter handeln. Ich bin übrigens allezeit ꝛc.

Der vierte Brief.

Werthester Freund!

Sie sollten, meinem Vorsatz gemäß, alle Posttage einen Brief von mir haben, damit Sie in kurzer Zeit die völlige Anweisung zur Anlegung eines Obstgartens bekommen mögten. Und diesmal sollte ich Ihnen von den Pfropfen der Bäume Nachricht geben. Weil aber andere Geschäfte mir die Zeit rauben, die ich zur Abfassung eines weitläuftigen Briefes bedarf, ich Sie jedoch nicht ohne ein Schreiben von mir lassen wollte; so will ich Ihnen heute von einer Sache Nachricht geben, die in Ansehung der Veredlung der Bäume durch das Pfropfen, Oculiren, u. s. w. zu wissen unentbehrlich ist. Zu dieser Arbeit wird ein sogenanntes

Baumwachs

erfordert, das man allezeit bey der Hand haben muß. Wie aber dasselbe zubereitet werde, das soll den Inhalt meines Briefs ausmachen.

Bey der Zubereitung des Baumwachses gehen die Baumgärtner sehr von einander ab; indem der eine diese, der andre jene Ingredienzien dazu gebraucht. Ich will einige Recepte davon bekannt machen, und dabey anzeigen, welche ich für den Landmann die beste zu seyn erachte.

Die erste Art bestehet darinn. Man nimmt

gelb Wachs
Terpentin
Schiffspech

von jedem 1 Pfund. Einige nehmen auch wol von dem gelben Wachs 4 Pfund. Aber es ist nicht nöthig, und würde zu kostbar fallen.

Vogelleim, zwey Unzen
ungesalzne Butter, eine Unze
Weyhrauch
Myrrhen

von jedem zwey Quentlein

Schwefel, eine halbe Unze,

thut solches in einen Topf, läßt es über dem Feuer zergehen, rührt es wohl durch einander, und macht davon Stangen von beliebiger Größe. Dieses Baumwachs ist zwar nicht wohlfeil; aber doch vortreflich gut: theils weil es nicht abfällt, wenn das Pfropfreis damit bestrichen worden, und keine Näsſe oder Luft zuläßt, bis die junge Borke völlig übergewachsen ist; theils weil es mit der Länge der Zeit immer besser wird, und zehn und mehrere Jahre gut bleibt. Es dienet aber dieses Baumwachs nicht allein zum Pfropfen und Oculiren; sondern es ist auch bey kranken und schadhaften Bäumen sehr gut zu gebrauchen: indem es fest hält, und zur Heilung derselben vieles beyträgt.

Die zwote Art ist etwas wohlfeiler. Man nimmt

gelb Wachs
Harz
von jedem ein Pfund
Terpentin drey Viertel Pfund

läßt es am Feuer zergehen, und rührt es wohl durch einander. Sollte es zu hart werden, so kann man es mit ein wenig Baumöl vermischen. Um zu verhindern, daß die Bienen solches nicht angehen und abtragen, kann man etwas Aloe, oder besser noch Schwefel, der aber zuvor ganz fein gestoßen werden muß, hinzugeben, und mit einander durchkneten.

Die dritte Art ist eigentlich für den Landmann, theils weil sie wohlfeil, und mit gar keinen Kosten verknüpft ist; theils weil er sie immer bey der Hand haben kann; theils weil sie auch, wenn gehörig damit verfahren wird, immer noch die beste ist. Man nimmt nemlich

frischen Leim,
frische Erde, insonderheit Kleyerde,
weichen Kuhfladen und
kurzgeschnittenes Heu.

Alle diese Materien knätet man wohl durch einander, und beschmieret damit die Stelle, wo das Pfropfreis eingesetzet ist. Man kann auch schadhafte und verletzte Bäume damit bestreichen, und es dient zu ihrer Heilung und Genesung. Endlich

die vierte Art besteht, daß ichs mit wenigem sage, darinn: man nehme

Harz,

Harz, ein viertel Pfund
Pech, drey viertel Pfund.

Will man es gebrauchen; so schmelze man solches und rühre es brav durch einander, so ist es fertig. Dann nehme man einen Pinsel und bestreiche mit dieser warmen Salbe den Ort, wo das Pfropfreis eingesetzt ist, rings um, wie auch das obere Theil des Pfropfreises. Es ist so gut, und hält so feste, als das beste Wachs. Diese Salbe ist bey allen Arten Bäumen gut zu gebrauchen, die einen harzigen Saft haben. Aber sowol Aepfel- als Birnbäume scheinen dieselbe nicht vertragen zu wollen: weil gemeiniglich der Brand darnach zu entstehen pflegt. Man muß aber bey dem Gebrauch dieser Salbe dahin sehen, daß sie nicht zu heiß sey.

Dieß ist es alles, was ich Ihnen von der Zubereitung des Baumwachses zu sagen weiß. Und hiermit bitte ich um Erlaubnis, meinen Brief für diesesmal schließen zu dürfen. Leben Sie wohl.

Der fünfte Brief.

Hochgeschäzter Freund!

Sie wissen es schon aus meinen vorigen Briefen, daß, wenn Sie auch die schönsten Stämme

aus zahmen Kernen gezogen haben, dennoch die davon zu hoffenden Früchte bey weitem nicht so schön sind, als diejenigen waren, davon die Kerne genommen sind. Auch habe ichs Ihnen schon gesagt, daß man auf die Veredlung seiner Früchte bedacht seyn müsse, und daß man solches durchs **Pfropfen, Absaugen, Oculiren** und auf andere Weise mehr bewerkstelligen könne. Was dabey für Handgriffe zu beobachten sind, das werde ich in diesem Briefe zu zeigen, mir angelegen seyn lassen. Recht sehr werde ich mich freuen, wenn die Beschreibung, die ich davon geben will, für den Landmann so deutlich und faßlich wird, daß er sie zu seiner Nachahmung gebrauchen kann. Ich bin gewiß, daß ihm seine Arbeit nie gereuen wird, wenn er sie nach dieser Vorschrift verrichtet hat. Hier ist also meine Anweisung zum

Pfropfen

der Bäume. Es kommen dabey verschiedene Umstände in Betrachtung, von denen nachfolgende vorzüglich bemerkenswürdig sind. Sie betreffen

1. das Werkzeug, das man zu dieser Arbeit gebraucht,
2. die beste Zeit zum Pfropfen,
3. die Beschaffenheit der Stämme, darauf gepfropft werden soll,

4. das Brechen der Pfropfreiser, und
5. die verschiednen Arten des Pfropfens selbst.

I. Das Werkzeug, das man bey dem Pfropfen jederzeit bey der Hand haben muß, bestehet nur aus einigen wenigen Stücken, die ich jetzt nahmhaft machen will. Man gebraucht dazu

1. eine Hippe, oder ein krumm gebognes Gartenmesser;
2. eine feine Hand- oder Stichsäge; welche beyde Stücke völlig scharf seyn müssen, damit die Borke nicht aufgerissen werde.
3. ein kleines gerades, doch dabey steifes und scharfes Messer, das, um es auch beym Oculiren gebrauchen zu können, hinten beym Handgriff mit einem Falz versehen ist;
4. eine kleine hölzerne Schlagge, oder einen hölzernen Hammer, um damit sowol das Messer, als auch den Keil in den Stamm zu treiben, darauf man pfropfen will;
5. einige kleine hölzerne Keile, von hartem und festem Holze; und endlich
6. Baumwachs, welches man nach dem vorigen Briefe wählen kann.

Wo es an einem oder andern von diesen Stükken fehlet, da lasse man das Pfropfen lieber

nur ganz nach, indem es sonst eines Theils gar zu mühsam, andern Theils aber auch wol niemals, oder höchstens doch nur ganz selten, gerathen und glücklich von statten gehen wird. Man nehme aber, wenn man pfropfen will, allezeit einen Korb, und lege diese Sachen darein, damit sie nicht schmutzig und unrein werden; widrigenfalls bey dem Pfropfen Unreinigkeit mit in den Spalt kommen, und das Pfropfen nicht gerathen würde. Es verstehet sich von selbst, daß, wenn man dicke Stämme, oder in der Krone pfropfen will, vorgenannte Instrumente auch stärker seyn müssen. Was aber

II. die Zeit des Pfropfens

anlanget, so läßt sich dieselbe nicht so eigentlich bestimmen. Man muß sich dabey nach der Witterung richten, indem selbige einen großen Einfluß in solche Arbeit hat. Nur muß man bemerken, daß man das Steinobst, weil dessen Knospen geschwinder auslaufen, früher, das Kernobst aber, weil sich die Knospen länger zurück halten, etwas später, jenes etwa im Februar oder März, dieses aber zu Ende des März und im April pfropfen müsse. Doch kann zuweilen die Witterung so beschaffen seyn, daß man auch das Steinobst erst im April pfropfen muß. Sonst merke man dabey noch folgende Regeln an:

Die erste Regel: Man wähle zum Pfropfen einen trocknen Tag,

sonst

sonst würde alle Arbeit vergeblich seyn. Denn nichts ist schädlicher, als wenn Regen oder Schnee in den Spalt kömmt. Auch die allergeringste Feuchtigkeit ist alsdann höchstnachtheilig, indem gemeiniglich die Stämme verlohren gehen, wenn man solche nicht gehörig davor in Acht nimmt.

Die zwote Regel: Man verrichte das Pfropfen bey stillem Wetter.

Der Wind, vornemlich ein kalter Nord- und Ostwind, ist bey der Pfropfarbeit schlechterdings schädlich, indem er eines Theils viele Unreinigkeiten in den Spalt bringt, andern Theils aber auch die Hände desjenigen, der da pfropft, oftmals so sehr erkältet, daß er die Arbeit nicht mit derjenigen Genauigkeit und Accurateſſe verrichten kann, die nothwendig dazu erfordert wird. Obwol auf diese Art der Wind die Arbeit etwas aufhält, so geht man doch immer sicherer, wenn man ein kaltes stürmisches Wetter vorüber gehen läßt, und solche an einem schönen Frühlingstage verrichtet.

Die dritte Regel: Man fange allemal mit dieser Arbeit in den Vormittagsstunden an.

Von der Pfropfarbeit macht man sich gerne, sobald als möglich ist, frey. Man muß daher auch keine Zeit dazu versäumen. Wollte man also auf den Nachmittag anfangen, die Pfropf-

reiser zurecht zu schneiden, und das Einsetzen derselben erst am folgenden Tage verrichten; so könnte sich, und wer weiß nicht, wie bald solches geschehen kann? die Witterung leicht verändern, und man wohl gar genöthigt werden, das Pfropfen anstehen zu lassen. Wenn daher der Vormittag heiter ist; so nehme man ja solcher Zeit wahr, und schreite zum Werk: denn man kann nicht wissen, wie der folgende Tag beschaffen seyn wird.

Die vierte Regel: Man binde sich bey dem Pfropfen an keine Himmelszeichen.

Es haben zwar einige Baumgärtner anrathen wollen, vornehmlich mit darauf zu sehen; allein sie gehen doch in ihren Meynungen sehr von einander ab. Einige halten die Zeit des Vollmondes und das Zeichen der Waage für die beste. Andere erwählen den Neumond und das Zeichen des Steinbocks; noch andere das Zeichen der Zwillinge, der Jungfrau, des Stiers. Noch andere rathen, die Reiser im alten Monde zu brechen, im vollen Monde aber zu pfropfen. Das besonderste dabey aber ist dieses, daß sie bey der Verschiedenheit ihrer Meynungen sämmtlich mit einem gleich glücklichen Erfolge pfropfen. Dies also ist schon zureichend, zu behaupten, daß man beym Pfropfen nicht auf den Mond und andere Himmelszeichen zu sehen; sondern die einem jeden bequemste und beste Zeit im Februar,

März oder April dazu zu nehmen habe. Doch muß ich die

Anmerkung hinzufügen: daß das Pfropfen im Februar unter unserm Himmelsstriche fast zu früh sey. Die Witterung ist alsdann noch gewöhnlich gar zu rauh, und viel Wind, Regen und Schnee, auch Frost zu befürchten. Dadurch kann das Baumwachs leicht schadhaft werden und der Baum verderben. Doch ist auch oftmals schon in diesem Monat die Witterung so bequem und schön, daß man die Zeit nicht gerne verstreichen läßt, sondern mit der Arbeit einen Anfang macht.

III. In Ansehung der Stämme, darauf man pfropfet, hat man folgende Stücke zu bemerken:

1. Sie müssen glatt, vom Moose befreyet und gesund seyn.

Sobald der Baum einen Fehler an der Wurzel, oder sonst einen Schaden hat; sobald kann man solches auch an der üblen Beschaffenheit, Gestalt und äußerlichem Ansehen desselben abnehmen. Ein solcher Baum hat gar keinen Muth zu wachsen, die Rinde oder Borke desselben ist verschrumpft, und der Baum ist seinem Ende nahe, wofern ihm nicht zu Hülfe geeilet wird. Je besser aber das äußere Ansehen des Baumes ist; desto gesünder ist der Baum. Zwar trift bey den Stämmen auch zuweilen dasjenige

ein,

ein, was man sonst von ihren Früchten sagt: sie gleißen von außen, aber inwendig sind sie wurmstichig. Doch kann man, im Ganzen betrachtet, gemeiniglich Rechnung darauf machen, daß, je glatter der Baum ist, desto gesünder er auch sey. Das Moos entstehet gemeiniglich vom kalten und feuchten Erdreiche, vom Schatten und Mangel der Mittagssonne. Wer aber das Erdreich nach meinem ersten Briefe verbessert, und die Bäume nach meiner Abbildung Fig. II. gepflanzt hat, der wird auch so leicht vom Moose nichts zu befürchten haben. Würde indessen dennoch ein oder anderer Stamm davon angegriffen, so muß man ihn, doch ohne Verletzung der zarten Rinde, davon erst reinigen, und sodann pfropfen.

2. Sie müssen von mittelmäßiger Dike seyn.

Man wählt am liebsten solche Stämme dazu, die eines Daumens Dicke haben. Selbige nehmen das Reis am besten an, und pflegen gemeiniglich auch am geschwindesten fortzuwachsen. Ich weiß es gar wohl, daß einige solche Stämme pfropfen, die nicht dicker, als ein starker Pfeifenstiel sind, und ein eben so starkes Reis darauf setzen. Aber glückt es auch je zu weilen, daß ein solches Reis anschlägt und bekömmt, so ist solches doch allemal mit Gefahr verknüpft; dabey aber auch mit mehrerer

Mühe

Mühe verbunden, indem man alsdann das Reis mit einer gespaltenen Weidenruthe, oder mit starkem Bast einbinden muß. Dabey aber wird das Reis gemeiniglich verrückt, und kann daher nicht anschlagen. Bey Stämmen aber, die eines Daumens dick sind, fällt solche Gefahr weg, und die Reiser wachsen gut fort.

Anmerkung: Da ich jetzt nur eigentlich von dem Pfropfen der Bäume in der Baumschule rede, so gilt nur allein davon die obige Regel. Sonst ist es eine bekannte Sache, daß man auch die stärksten Aeste eines Baums pfropfen kann, und daß solches nöthig sey, wenn sie keine gute Früchte tragen, und bessere davon verlanget werden.

3. Sie müssen wenigstens zwey Jahre in der Baumschule gestanden seyn.

Eher haben die Wurzeln sich nicht genugsam befestigen und verstärken können, auch die Stämme ihre gehörige Dicke nicht erhalten. Will man ein Jahr länger damit anstehen, so ist es um so viel besser, und es kömmt nachmals beym Verpflanzen der Bäume wieder zum Vortheil. Indessen sind doch die mehresten Stämme in der Zeit, daß sie zwey Jahre in der Pflanzschule, und eben so lange in der Baumschule gestanden, schon so stark geworden, daß man sie im künftigen Jahre ohne Bedenken pfropfen kann.

4. Sie

4. Sie müssen kein schwarzes Mark, oder keinen schwarzen Ring haben.

Wenn der Stamm zum Pfropfen abgeschnitten ist, so wird sich solches leicht entdecken. Da findet man zuweilen einige, wo das Mark schwarz ist. Andere haben einen schwarzen Ring bey der Borke herum. Beydes ist ein Zeichen, daß der Baum nicht gesund ist. Man kann ihn zwar wohl pfropfen, das Reis kann auch anschlagen, aber es ist nur eine kurze Freude, weil der Baum ohnfehlbar stirbt. Am besten ist es, daß man einen solchen Stamm wegwirft, und sich keine vergebliche Mühe mit demselben macht.

IV. Die Pfropfreiser und das Brechen oder Abnehmen derselben anlangend, so hat man dabey auf mancherley Umstände zu sehen, die alle gleich wichtig sind. Es ist davon nicht ein einziger zu verabsäumen, wenn anders das Pfropfen glücklich von statten gehen soll. Ich will dieselben insgesamt so kurz zusammen fassen, als mir immer möglich seyn wird.

1. Man nehme die Pfropfreiser von schönen, gesunden und wohltragenden Bäumen.

Es wird durchgehends dafür gehalten, daß man keine Früchte bekömmt, wenn man mit Reisern von solchen Bäumen pfropfet, die entweder wegen ihrer Jugend noch nicht getragen haben, oder sonst ganz unfruchtbar gewesen sind. Ich kann

solches nicht mit Gewißheit bestimmen, weil ich keine Versuche darüber angestellt habe. Aber warum wollte man auch solche Bäume wählen, um Reiser davon zu brechen, davon man keine Früchte gesehen hat? Geht man doch immer sicherer, wenn man von tragbaren Bäumen die Reiser bricht. Es ist auch eine bekannte Sache, daß die Obstbäume nicht alle Jahr, sondern gemeiniglich nur ein Jahr um das andere, reichlich tragen. Man verrichte daher das Pfropfen, nicht wenn die Bäume das vorige Jahr gut getragen haben, sondern wenn ein volles, das ist, ein vollkommen gutes Obstjahr zu hoffen ist. Darum wählt man auch gerne solche Reiser zum Pfropfen, die unterwärts voller Tragknospen sitzen. Das äusserliche gute und lebhafte Ansehen eines Baumes läßt den Obstgärtner auf die sonstige gute Beschaffenheit desselben sicher schließen. Er kann also nie vorsichtiger zu Werke gehen, als wenn er auf die äußerliche gute Beschaffenheit eines Baumes vorzüglich sein Augenmerk mit richtet.

2. Man breche die Pfropfreiser allemal im höchsten Gipfel des Baumes, und zwar an der Mittagsseite.

Die Ursache davon ist leicht einzusehen. Denn daselbst sind die Reiser allemal am besten und zeitigsten. Sie haben den mehrsten Saft. Auch werden die Früchte schöner und wohlschmeckender, als wenn sie von der Abend- und Mitternachtseite genommen werden.

3. Man

3. Man verrichte dies Brechen oder Abnehmen der Pfropfreiser an einem bequemen und stillen Tage.

Eine jede Arbeit, die außerhalb Hauses, unter freyem Himmel vorgenommen wird, geräth an solchen Tagen besser, als bey stürmischem und regnigtem Wetter. Und was insonderheit das Brechen der Pfropfreiser anlangt, so ist nicht zu leugnen, daß man bey einer bequemen Witterung seine Wahl mit mehrerer Behutsamkeit und Sorgfalt vornehmen wird, da man sich großentheils bey schlechtem Wetter nur von der Arbeit geschwind losmacht, und die ersten, die man findet, oftmals die besten seyn läßt.

4. Man nehme solche Reiser zum Pfropfen, die wie eine starke Federspuhle dick sind, dabey vom jährigen Schuß, und mit starken Knospen versehen sind.

Dünnere Reiser, oder solche, die Nebenschößlinge haben, und ohngefehr wie eine Gabel gestaltet sind, darf man nicht nehmen, weil die Erfahrung lehret, daß solche nur selten ankommen. Die starken Knospen aber sind ein Zeichen des vielen Saftes, der sich in solchen Reisern befindet. Dadurch behalten denn auch die Knospen so lange gute Nahrung, bis sich der Saft des Stammes mit dem Reise verbunden hat. Uebrigens gedeihen die jährigen Schößlinge am besten. Weil aber, wenn auf starken

Aesten

Aesten oder alten Bäumen gepfropft werden soll, die jährigen Reiser leicht gequetschet werden: so muß man alsdann aus der Noth eine Tugend machen, und überjährige Reiser zum Pfropfen nehmen; oder man muß es auch auf andere Weise zu verhindern suchen, daß sich der Spalt nicht zu heftig andränge.

5. Man sehe sich wohl vor, daß man keine Reiser mit Blürknospen pfropfe,

sonst würde man seines Zweckes sehr verfehlen, und eine vergebliche Arbeit unternommen haben. Das Reis wird zwar anschlagen, und die Knospen werden aufblühen, aber dann stirbt es auch, und man erreicht seinen Zweck nicht. Ein einziges mal hab ich gesehen, daß ein solches Reis fortgewachsen ist. Ich brach nemlich die Blumen, als sie aufgeblühet waren, weg; und zu meinem größten Erstaunen trieb das Reis bey dem untersten Knospen wieder aus, und bekam Blätter. Die Ursache war ohne Zweifel diese, daß der Baum ein gutes fettes Erdreich hatte, und ganz ohne Fehler war. Doch im folgendem Sommer starb das Reis wieder ab. Man kann die Blumen oder tragbaren Knospen leicht von den übrigen unterscheiden. Sie sind allemal etwas dicker und platter als die Laubknospen, und sizzen auch dichter zusammen. Am sichersten geht man, wenn man seine Pfropfreiser nicht zu weit nach dem Baume zu, sondern mehr nach der

Spitze des Zweiges hin nimmt.

6. Man breche die Pfropfreiser einige Zeit vorher, ehe man sie gebrauchen will.

Die Pfropfreiser können zu einer gedoppelten Zeit gebrochen werden; entweder

a. wann man pfropfen will, oder

b. eine Zeitlang vorher.

Die letztere Art ist vorzüglich anzurathen, und zwar aus einer dreyfachen Ursache. Denn einmal ist es aus der Erfahrung bekannt, daß solche Reiser den Saft des Baums größtentheils besser annehmen, als andere: fürs andere ist man sicher, daß die Knospen nicht zu stark auslaufen, wenn etwa eine regnigte oder Schneewitterung die Arbeit des Pfropfens verhindern sollte; und fürs dritte, so braucht man die Zeit, da man pfropfen könnte, nicht erst mit dem Brechen der Pfropfreiser verstreichen zu lassen, wenn man dieselben schon in Bereitschaft hat. Man gedenke nicht, daß die Reiser verderben, wenn sie eine Zeit vorher gebrochen sind. Sie bleiben gut, wenn man sie gehörig verwahret. Die Art und Weise aber, solche Reiser aufzubewahren, ist ganz einfach und leicht. Man nehme nehmlich ein Gefäß, etwa eine tiefe steinerne Schüssel, oder einen Schachteldeckel, fülle solches mit Sand an, und stecke sie dahinein, so, daß die Spitzen derselben aufwärts stehen. Es versteht sich von selbst, daß man vorher seine

Reiser

Reiser eine jede Sorte zusammen binde, und alsdann bezeichne, damit man sie nachmals von einander kennen könne. Einige wollen, man solle die Enden der Reiser in Honig eintunken, und sie hernach in Papier oder ein Tuch einwikkeln, das ebenfalls mit Honig bestrichen wird, und sie alsdann in einer Schachtel in trocknen Sand oder Moos legen; so werden sie völlig gut bleiben. Ich gebe es zu, daß diese Methode gut seyn mag, wenn man Pfropfreiser verschicken will. Wer sie aber zu seinem eignen Gebrauche aufbewahren will, dem rathe ich sie nicht an: denn sie ist mit mehrerer Mühe verbunden. Da überdem auch erstere Art, wo nicht besser, doch gewiß völlig so gut ist; so ziehe ich sie der leztern billig vor.

7. Man richte seine Pfropfreiser zum Einsetzen zu.

Dies geschiehet aber, wie an der Fig. IV. zu sehen ist, also, daß man das Reis, etwa eines halben Fingers lang von dem untersten Ende des Reises, an den gerade gegen einander überstehenden Seiten, mit einem scharfen Messer, nur eben durch die Rinde des Reises, etwan eines Messerrückens dick, einschneide. Darauf fährt man zu beyden Seiten mit dem Messer etwas schräge herunter, und spitzet es zu wie einen Keil, doch so, daß die Rinde an dem Keil, die auswärts zu stehen kömmt, nicht verlezt oder abgelöset werde, widrigenfalls man schlechterdings genöthiget ist, das Reis wegzuwerfen. Man

hält zwar sonst dafür, daß man die erste und harte Rinde, die einwärts zu stehen kömmt, bis auf die zarte grüne Rinde abnehmen solle, weil sonst der Baum schwerlich überwachsen würde. Allein die Erfahrung hat längst gezeigt, daß diese Vorsicht von keinem Nutzen sey. In Ansehung der Länge der Reiser richtet man sich gerne nach der Stärke oder sonstigen guten Beschaffenheit des Baumes. Drey Augen an dem Pfropfreise zu lassen, ist bey daumdicken Stämmen hinreichend; bey stärkern aber läßt man wohl bis fünf Augen sitzen, das übrige aber schneidet man weg.

8. Man verrichte diese Arbeit mit reinen Händen und Messern.

Die Reinigkeit ist bey allen Dingen gut, und kann niemals genug empfohlen werden. Warum wollte man denn solche nicht auch bey der Zubereitung der Pfropfreiser, und bey dem Pfropfen selbst beobachten? Ob aber dadurch, daß jemand grindige Hände habe, oder am Leibe räudig ist, ob, sage ich, dadurch der Wurm oder eine andere Krankheit an den Bäumen entstehe, das kann ich, aus Mangel hinlänglicher Erfahrung, nicht entscheiden. So viel ist indessen gewiß, daß alle Baumgärtner sorgfältig sich hüten, zu dieser Arbeit ein Brodmesser zu nehmen. Warum geschiehet aber solches? Ich glaube zuverläßig, aus keiner andern Ursache, als

als daher, weil die Arbeit damit selten gut von statten geht.

V. Das Pfropfen selbst kann auf verschiedne Art und Weise verrichtet werden, als:

1) in dem Spalt; Fig. III. a. und b.
2) in der Krone; Fig. V.
3) durch Absaugen. Fig. VI.

Ich will jetzt noch, mein Freund! von einer jeden Art eine kurze, jedoch genaue, Nachricht Ihnen mittheilen. Was also

1) das Pfropfen in dem Spalt anbetrift, so kann dasselbe sowol bey jungen, als alten Stämmen bewerkstelliget werden. Nur muß man sich bey den ältern Bäumen stärkrer Werkzeuge bedienen. Bey beyden fährt man in der Gegend, wo man pfropfen will, mit dem Daumen und Zeigefinger am Stamm auf und nieder. Findet man an den beyden Seiten, nach Süden und Norden zugleich, eine glatte, ohngefehr eine halben Fingers lange Stelle; so faßt man daselbst den Stamm mit der vollen Hand, schneidet sodann vermittelst einer feinen Pfropfsäge eben über der Hand den Stamm beynahe durch, und nimmt das übrige vermittelst einer scharfen Hippe ab, damit die Rinde nicht verletzt, und der Stamm daselbst zum Pfropfen untauglich gemacht werde.

Da dieser Schnitt von der Säge ziemlich rauh geworden, so muß man solchen mit der Hippe ganz glatt schneiden. Hierauf schneidet man an

der Süderseite den Stamm schräg ab, daß er wie ein Rehfuß gestaltet werde, wie an Fig. III. zu sehen ist. Alsdann setzt man das Pfropfmesser auf den abgeschnittnen Stamm, und schlägt vermittelst der vorgedachten hölzernen Schlage oder eines solchen Hammers, das Messer etwas hinein, daß der Stamm einen Spalt bekomme. Darauf setzt man an der abhängigen Seite einen Keil ein, und zwingt durch ein besonderes Einschlagen desselben den Stamm so weit von einander, daß das Pfropfreis bequem eingesetzt werden kann, wie an Fig. III. b. zu sehen ist *). Bey diesem Einsetzen ist folgendes zu bemerken:

1. Sollten bey den Spalten etwa Splitter oder Fasern wahrgenommen werden, so nehme man solche mit einem scharfen Messer behende weg. Widrigenfalls dürfte das Pfropfreis dadurch verletzet und zum Anwachsen unfähig gemacht werden.

2. Man setze das Reis also ein, daß nicht etwa die äussere Rinde mit einander gerade laufe: sondern sehe dahin, daß die junge grüne Rinde des Stammes und des Reises genau an einander passen. Dadurch versehen

es

*) Einige machen diesen Schnitt an der Nordseite, und setzen das Reis an der Südseite ein. Allein man wird finden, daß ein Reis allemal besser bekomme, wenn solches nicht geschiehet. Eine wichtige Ursache davon ist in der bald folgenden 1. Anmerkung enthalten.

es bey dem Pfropfen die allermeisten. Sie glauben ihre Sache recht gut gemacht zu haben, wenn sie das Reis also in den Spalt gebracht haben, daß man es äußerlich kaum merken kann, und glatt anzufühlen ist. Aber der Erfolg davon ist, daß die wenigsten von ihren Reisern bekommen. Am sichersten geht man also, wenn man sich nach dem Holze richtet, und das Holz des Reises mit dem Holze des Stammes in gerade Linie bringet.

3. Sobald das Reis in diese Lage gebracht ist, ziehe man den Keil behende und langsam heraus, damit das Reis im geringsten nicht verrückt werde. Sollte es indessen, welches leicht geschehen kann, bey aller angewandten Vorsicht dennoch verrückt seyn: so lasse man solches nicht aufs Gerathewohl also stehen, sondern treibe den Keil aufs neue wieder behende hinein, und gebe dem Reise seine gehörige Richtung wieder.

4. Man bekleibe die Stelle, wo das Reis eingesetzet, und der Stamm abgeschnitten ist, wie auch das oberste Ende des Reises, mit Baumwachs so dicht und feste, daß kein Regen oder Schnee durchkommen kann. Aus dieser Ursache muß man auch je zuweilen seine gepfropften Bäume besuchen, und nachsehen, ob sich etwas schadhaftes daran befinde, welches sogleich verbessert werden muß.

1. Anmerkung: Man setzt das Pfropfreis gerne an der Mitternachtsseite, damit die Sonne dasselbe nicht zu sehr austrockne.

2. Anmerkung: Sollte der Spalt das Reis nicht fest genug einpressen, so bindet man denselben mit einer gespaltnen feinen Weidenruthe zusammen; hütet sich aber, das Reis nicht aus seiner Lage zu bringen, welches leicht durch den Arm oder die Weide geschehen kann.

3. Anmerkung: Man giebt sonst gemeiniglich die Erinnerung, bey Verfertigung des Spaltes dahin zu sehen, daß das Mark des Baumes nicht berühret werde, weil solches den Tod des Baumes nach sich ziehen würde. Allein eine vielfältige Erfahrung hat mich überzeuget, daß es nicht nöthig sey, diese Vorsicht anzuwenden, indem, wenn auch das Pfropfmesser gerade durch das Mark getrieben wird, Baum und Reis dennoch eben sogut fortwachsen, als wenn solches nicht geschehen wäre.

4. Anmerkung: Man kann auch zwey, drey oder vier Reiser auf einen Stamm setzen, wenn anders der Baum so stark und dick ist. Man schneidet alsdann den Stamm nicht wie einen Rehfuß, sondern läßt ihn gerade, und macht einen Kreuzschnitt.

schnitt. Doch findet solches bey den Bäumchen in der Pflanzschule keine Statt, weil sie nicht so dick sind.

Ich komme zu einer andern Art des Pfropfens, nemlich

2) zu dem Pfropfen in der Krone. Fig. V.

Man verrichtet solches nur allein bey großen und alten Stämmen, die sich nicht füglich wollen spalten lassen, oder doch das Reis zerquetschen würden. Gleich nach Pfingsten (und bis dahin muß man seine Reiser aufbewahren) säget man einen solchen Baum wenigstens fünf bis sechs Fuß hoch über der Erde ab. Darauf ebnet man den Stamm mit einem scharfen Messer, bringt alles Rauhe davon weg, fährt mit einem eigends dazu zubereiteten Instrumente zwischen dem Stamm und der Rinde, löset solche behend, setzet seine Reiser, die besonders dazu zugerichtet seyn müssen, dazwischen, verbindet und verkleibet den Stamm wohl mit Baumwachs, und läßt die Reiser also fortwachsen.

1. Anmerkung: Damit nach eingesetzten Pfropfreisern die Rinde des Stammes desto fester anschließe, so pflegt man zu beyden Seiten des Reises, außerhalb der Rinde des Baums, kleine Hölzer zu legen, und sie darauf mit einer Weide fest an den Stamm zu zwingen.

2. Anmerkung: Ich halte von dieser

Art zu pfropfen nicht das geringste; und man thut allemal besser, einen solchen alten Baum lieber zum Feuer zu verurtheilen, und einen neuen an seine Stelle zu bringen. Ich werde Sie, mein Werthester! daher auch mit der Beschreibung dieser Methode nicht länger unterhalten, indem ich sie mehr für ein Spielwerk, als für eine nützliche und brauchbare Sache halte.

3) Das Absaugen, Fig. VI. ist ebenfalls eine Art des Pfropfens. Man verrichtet solches auf mancherley Art und Weise. Ich will jetzt der künstlichen Arten desselben nicht gedenken; sondern nur blos von einer ganz einfachen Methode des Absaugens etwas anführen. Nach derselben setzet man

1. einen oder mehrere junge wilde Bäume, und zwar zur Herbstzeit, unter einen andern alten Baum, davon man Art haben will.
2. Schneidet man in folgendem Frühjahr den jungen Baum so hoch, als nöthig seyn wird, ab, und macht, wie beym ordentlichen Pfropfen, einen Spalt in denselben.
3. Bieget man einen Zweig von dem alten Baum herunter, und schneidet das daran befindliche junge Reis, wie ein Pfropfreis, zu, nur daß es an dem Zweige bleibt.
4. Leitet es darauf in den Spalt, und befe-

stiget

stiget solches, doch also, daß der Zweig sich nicht losreißen, oder das Reis verrücken könne.

5. Versieht man alles gehörig mit Baumwachs, und bewahret es sorgfältig vor Regen. Auf solche Weise wird der eingeleitete Zweig bald einwachsen, und sich mit dem jungen Stamm vereinigen. Endlich

6. Schneidet man im folgendem Frühjahre den Zweig mit einem scharfen Messer nah an dem jungen Baum behend weg, so hat man seine Arbeit vollendet, und einen guten Baum gezogen, der schon im folgenden Jahre seine Früchte bringet.

Das Pfropfen geräth aber nicht allemal, sondern es bleibt oft, ohnerachtet aller angewandten Vorsicht, ein Reis zurück und stirbt. Wenn nun der Stamm nicht zugleich mit zu Grunde gehet; so kann jener Schaden hernachmals noch durch das Oculiren ersetzt werden. Davon gebe ich in meinem folgendem Briefe Nachricht, und füge jetzt nur noch die Versicherung meiner völligen Ergebenheit bey, mit welcher ich stets bin ꝛc.

Der sechste Brief.

Mein sehr werther Freund!

Ihre gütige Zuschrift hab ich richtig erhalten, und mit Vergnügen gelesen. Sie fordern mich darinn zur geschwinden Fortsetzung meiner Briefe auf, weil einige dieselben zu ihrer Vorschrift gewählt haben, andere aber schon eine Baumschule angelegt hatten, und nun mein ferneres Verfahren zu wissen wünschen. Ungesäumt ergreife ich die Feder, Ihnen, mein Werthester, und Ihren Freunden, eine fernere Anweisung zu geben, und in diesen Zeilen von dem Oculiren der Bäume zu handeln.

Was das Oculiren anlangt, so bestehet solches, wie der Name selbst schon ausweiset, darinn, daß man einem Stamme ein Aug von einem andern Baume einverleibet, und mit demselben auf das genaueste verbindet. Es wird daher diese Behandlung sonst auch wohl das **Einäugeln** genannt. Man kann alle Arten Bäume auf diese Weise handhaben, und es verdient als eine Hauptsache bemerkt zu werden, daß die Bäume durchs Oculiren weniger Gefahr unterworfen sind, als durchs Pfropfen, weil, wenn ein Pfropfreis einschläft, gemeiniglich auch der Stamm verlohren

ren zu geben pflegt. Bleibt aber beym Oculiren ein Aug zurück, so leidet doch der Stamm nicht das mindeste. Ausserdem erlangt man auch durchs Oculiren eher einen tragbaren Baum, weil man die zarten Bäumchen, die auf gutem Boden gewachsen sind, schon im andern Jahre oculiren kann. Aus dieser Ursache mögte ich wol anrathen, daß man alle Bäume lieber oculirte, als pfropfte. Bey dem Oculiren hat man zu merken:

I. Auf die Stämme, die oculirt werden sollen.

II. Auf die Zeit, wann es geschehen soll.

III. Auf die Beschaffenheit und Verrichtung desselben. Und

IIII. auf dasjenige, was nach dem Oculiren zu beobachten ist.

Was I) die Stämme anlangt, die oculirt werden sollen, so nimmt man dazu die jungen und glatten Bäumchen aus der Pflanzschule; gesunde Stämme, die vom Moose befreyet sind, und keine schrumpfigte Rinde oder Borke haben. Was die Stärke des Stammes betrift, so ist er schon tüchtig dazu, wenn er kaum die Dicke eines kleinen Fingers hat. Je gesunder und frischer aber der Stamm ist, desto besser gehet die Arbeit des Oculirens von statten, und desto zuversichtlicher kann man hoffen, daß selbige nicht

ver-

vergeblich werde vorgenommen werden. Ich mache hiebey die

Anmerkung: daß man auch hochstämmige Bäume oculiren könne, aber nicht anders, als auf ihren jungen Zweigen. Man kann sich dieser Methode nachmals in den Obstgärten bedienen, wenn man mehrere Arten Früchte von einem Baume erziehen will. Ich habe wohl gesehen, daß Reinetten, Pigeon und Pippin auf einem Baume gewachsen sind. Wer etwa nur einen einzigen Baum auf seinem Grunde haben kann, dem ist es ein Vergnügen, verschiedne Früchte doch selbst zu erziehen. Wie sich denn dergleichen in den Städten wohl zutragen kann. Sonst aber bin ich der Meinung, daß man nicht mehr, als eine Gattung Obst auf einem Baume ziehen müsse.

II) Die Zeit, zu welcher das Oculiren verrichtet werden soll, kann auf eine gedoppelte Art betrachtet werden, und zwar

a) **in Ansehung der Witterung.** Denn die Erfahrung lehret, daß bey dieser Arbeit auf die Witterung sehr vieles ankomme. Regen und Wind sind den Beschäftigungen des Baumgärtners sehr zuwider. Darum empfehle ich hier, bey der Arbeit des Oculirens der Bäume, eben diejenigen Regeln, die ich vorhin in Absicht auf die Zeit des Pfropfens gegeben habe, und

zwar

zwar aus eben den Gründen, die ich dabey angeführt habe.

Die erste Regel: Man wähle zum Oculiren einen trocknen Tag.

Die zwote Regel: Man verrichte diese Arbeit bey stillem Wetter.

Die dritte Regel: Man binde sich beym Oculiren an keine Himmelszeichen.

Wer diese Regeln beobachtet, dem wird seine Arbeit ohnfehlbar gelingen.

b) In Ansehung der Verrichtung dieser Arbeit, oder zu welcher Jahrszeit diese Arbeit vorgenommen werden soll, muß ich sogleich bemerken, daß man auf eine doppelte Art zu oculiren pflege, nemlich

1) mit dem treibenden Auge, welches geschiehet im März, April, oder noch wol im Maymonath; und
2) mit dem schlafenden Auge, welche Arbeit man im Augustmonath vorzunehmen pflegt.

Ersteres wird also genannt, weil das eingesetzte Aug gleich in demselben Frühjahre wächst und austreibt, sich aufschliesset und zu einem Aste wird. Letzteres aber heißt oculiren mit dem schlafenden Auge, weil der Knospen den ganzen Winter hindurch verschlossen bleibet, und sich erst im folgenden Frühling öffnet.

Diese letztere Art ist, meiner Meinung nach,

der

der ersten weit vorzuziehen. Gewiß ist es, daß sie selten fehl schlägt. Das Oculiren mit dem treibenden Auge aber hat selten einen guten Bestand, indem der junge Schuß selten so stark wird, daß er den Winter über ausdauern kann. Bey dem Oculiren mit dem treibenden Auge, schneidet man alsofort den Stamm höchstens einer Hand breit über dem eingesetzten Auge ganz und gar weg. Denn wenn dies nicht geschiehet, so schlägt das Aug gar zu spät aus, der junge Schuß erhält im Sommer seine Stärke nicht, und läuft also Gefahr, im Winter zu Grunde zu gehen.

Bey dem Oculiren mit dem schlafenden Auge aber beschneidet man nur die Zweige oben an den Stämmen, damit der Stamm dem Auge seine Kraft zuführe. Aber man hüte sich, daß man des Beschneidens nicht zu viel thue, damit das Aug ruhe und nicht ausschlage, widrigenfalls würde das Aug im Winter ohnfehlbar erfrieren.

III) Was die Beschaffenheit oder Verrichtung des Oculirens, oder die Sache selbst betrift, so gehören dazu

theils, die Zubereitung des einzusetzenden Auges;

theils, die zu machende Oeffnung in dem Stamm, und die Einsetzung in denselben;

theils,

theils, die Befestigung und Verbindung des Auges mit dem Stamme.

a) Anlangend die Zubereitung des einzusetzenden Auges, so bricht man von einem gesunden frischen wohltragenden Baume zum Oculiren mit dem treibenden Auge ein jähriges, mit dem schlafenden Auge aber ein diesjähriges Reischen, an der Sonnenseite aus dem Gipfel desselben ab, welches frische und gute, nicht weit von einander abstehende Augen hat. Darauf versucht man, ob es Saft genug habe, daß sich die Augen von dem Holze leicht ablösen lassen. Findet man solches; so nimmt man das Reis zur Hand, macht mit dem Oculir- oder einem scharfen Federmesser einen geraden Schnitt, etwa eines viertel Zolles lang, quer über dem Auge. Damit fährt man zu beyden Seiten des Reises an dem Auge herunter, wodurch es folgende Gestalt gewinnet ⊓, welche Figur einem hebräischen Buchstaben gleichet, und läßt alsdann den Schnitt unter dem Auge spitz zulaufen, in der Gestalt eines lateinischen v, daß es wird, wie die Figur VIII. ausweiset. Hierauf nimmt man das Oculirmesser, und löset die Rinde zu beyden Seiten des Augs behend auf. Dann nimmt man das Aug zwischen dem Daumen und Zeigefinger, und bricht es schnell von dem Reis ab. Darauf schneidet man das am Auge befindliche Blatt bis beynahe an seinen Stengel ab, so ist der Schild fertig. Ich halt

es für nothwendig, noch einige Anmerkungen, die sich auf diese Sache beziehen, hinzuzufügen.

1. Anmerkung: Bey dem Abbrechen des Auges vom Reis muß man eine gewisse Vorsicht gebrauchen. Man hält das Reis entweder so, daß die Knospen aufwärts, oder so, daß sie niederwärts stehen. Ist jenes, so thut man beym Abbrechen des Auges einen geschwinden Ruck nach unten: ist aber das leztere, so thut man den Ruck nach oben. Alsdann fehlt es selten, daß nicht die Arbeit gelinge.

2. Anmerkung: Weil aber das Abbrechen des Auges von dem Reise nicht allemal glückt, so muß man solches, ehe es eingesetzt wird, sorgfältig untersuchen, damit man keine vergebliche Arbeit verrichte. Oftmals springet der Kern aus dem Auge heraus, und bleibt am Holze sizzen. Alsdann ist der Schild unbrauchbar und muß weggeworfen werden. Bleibt aber dieser Kern darinn, welches man daraus erkennen kann, wenn unter dem Auge in der Borke keine kleine Vertiefungen oder Löcherchen zu sehen sind, so ist der Schild zu gebrauchen.

3. Anmerkung: Manchem fehlt die Geschicklichkeit, das Aug zu brechen, und solches mit dem Fingern gut abzulösen. Diesem

sem empfehl ich eine gewisse Methode, bey welcher er ganz gut fahren wird. Man nehme z. B. eine dünne, doch dabey nicht zu weiche Federspuhle, und schneide solche ohngefähr wie eine Feder zu, nur daß sie nicht zugespitzt werde, sondern etwa das Ansehen eines kleinen Hohlmeissels gewinne. Diese schiebe man alsdann zwischen dem Holze und der Borke von oben zu hinunter. Dadurch wird das Aug, oder vielmehr der Kern in demselben, von dem Holz abgestossen und bleibt im Schilde stecken. Dies ist die beste und sicherste Art das Aug zu brechen, und wird nur selten fehl schlagen.

4. **Anmerkung:** Bey aller Sorgfalt aber, die man anwendet, ist dennoch oftmals der Schild zum Oculiren unbrauchbar; denn

a) ist der Kern in dem Auge durch die starke Bewegung des Brechens oder Abstossens oftmals wankend und los geworden, und also zu nichts nütz. Diesem vorzubeugen, haben einige den Schild mit einem scharfen Messer lieber ganz ausschneiden, als brechen wollen. Auch haben sie, um dem Kern nicht zu nahe zu kommen, gern etwas Holz an demselben wollen bleiben lassen. Man darf nicht fürchten, daß solches nicht ebenfalls gelinge, denn die Erfahrung hat es schon längst bestätigt. Und man hat dabey ausserdem

noch den Vortheil, daß diejenigen Reiser, die sonst wegen ihres annoch wenigen Saftes nicht gebraucht werden können, bey dieser Methode mit gutem Nutzen zu gebrauchen sind. Doch ist es immer am besten, und hier zur Verhütung der Fäulniß und des Brandes am gerathensten, wenn man an dem Kern im Auge kein Holz zurück läßt, sondern die Borke inwendig vom Holz ganz rein und gesäubert ist.

2) Ist der Kern auch öfters zu klein und zu geringe, daß es ihm an Kraft fehlet gehörig zu treiben. Dies macht das Oculiren ebenfalls vergeblich. Man sieht daher bey dieser Arbeit hauptsächlich mit darauf, ob an den Oculirreislein große und schöne Augen befindlich sind, oder nicht; da man dann die erstern erwählet, die lezrern aber verwirft.

Ist der Schild fertig, und hat er alle Eigenschaften an sich, davon man sich einen guten Erfolg versprechen kann; so legt man solchen bey sich nieder, oder nimmt ihn, wie gemeiniglich zu geschehen pflegt, bey dem daran gebliebnen Blatt in den Mund, und eilet nun damit zu dem Stamme, mit welchem man solchen vereinigen will. Was aber

b) die in dem Stamm zu machende Oeffnung und die Einsetzung des Schildes in dieselbe anlanget, so verfährt man dabey auf folgende Art und Weise. Man macht daselbst, wo der Stamm am glattesten ist, mit dem Oculirmesser

einen geraden Einschnitt in die Länge des Stammes, etwas länger, als der Schild ist, so daß das Holz dabey nicht verletzt werde. Darauf überher einen Queerschnitt, daß die Figur eines lateinischen T herauskomme, wie die Abzeichnung Fig. VII. ausweiset. Alsdann löset man mit einem knöchernen Messerlein, das an dem hintern Theil, oder vielmehr dem Handgriffe, des Oculirmessers befindlich seyn muß, die Rinde oben zu beyden Seiten vom Holze so weit ab, als die Größe des Schildes ausmacht, und schiebet nun den Schild behende hinein, so daß er oben fein gerad anschließe. Damit ist die Arbeit geschehen. Ich finde nöthig, hierbey noch ein und anderes anzumerken.

1. **Anmerkung:** Man muß sich wohl vorsehen, daß das Aug nicht naß werde. Nichts ist schädlicher als dieses. Denn sobald der Saft des Baumes mit Wasser vermischt wird, verliert er seine Kraft, und das Aug treibt nicht. Aus dieser Ursache hab ich auch vorhin die Regeln gegeben, daß man diese Arbeit in trockenem und stillem Wetter verrichten solle.

2. **Anmerkung:** Einige haben auch anrathen wollen, daß man den Einschnitt in den Stamm lieber umgekehrt, folgender Gestalt ⊥ machen solle, wie dann auch dies die Gestalt des Schilds △ seyn müßte.

müßte. Dadurch will man verhindern, daß oben in dem Einschnitt zwischen dem Schilde und dem Stamme kein Wasser eindringen könne. Aber ich zweifle, ob man seine Absicht dadurch mehr erreichen werde, als auf die andere Art. Ja ich glaube sogar, daß diese Art mehr schädlich als gut und vortheilhaft sey. Denn da der Queerschnitt über dem Auge, wie ich hernach zeigen werde, sehr fest, unter dem Aug aber sehr los gebunden werden muß, so stehet zu vermuthen, daß ein unter dem Auge zu machender Queerschnitt allerdings schädlich sey.

3. Anmerkung: Man muß beym Oculiren mehr als ein, und wohl zwey oder drey Augen einsetzen; damit, wenn etwa eins ausbleiben sollte, und nicht zum Treiben käme, dennoch ein anderes bekommen möge. Sollten sie aber auch alle gerathen, so muß das Messer das beste thun. Man läßt nemlich nur das am besten scheinende Aug stehen, die übrigen aber nimmt man insgesammt weg, um auf diese Weise dem stehenbleibenden desto bessere Nahrung zu verschaffen.

4. Anmerkung: Man setze diese Schilder nicht eins gerad und kurz über das andere, sondern also, daß das eine gegen

Mor-

Morgen, das andere gegen Abend, das eine gegen Mittag, und das andere gegen Mitternacht zu stehen komme. Auf solche Art wird keins dem andern den Saft und die Nahrung entziehen.

5. **Anmerkung:** Man mache den Einschnitt in dem zu oculirenden Stamme nicht zu nahe an der Erden, damit er nicht bey einer nachmaligen Versetzung mit der Erde bedeckt werde. Zwischen acht bis zwölf Zoll von der Erde ist die beste Art zu oculiren.

c) Bey der **Befestigung** und **Verbindung** des eingesetzten Aeugleins mit dem Stamm ist nichts weiter zu beobachten, als daß man den Schild, nachdem er genau eingepasset worden, vermittelst eines Fadens an den Stamm befestige. Man pflegt dazu gerne den Bast von Lindenbäumen oder jungen Weiden zu nehmen, oder auch Flachs und Hanf. Auch kann man Fäden von Matten dazu nehmen, und zwar mit gleich gutem Erfolge. Am besten aber ist es, diese Arbeit mit einem wollenen Faden zu verrichten, weil derselbe bey dem nachmaligen Wachsthume des Stamms von selbst nachläßt. Mit diesem wollenen Faden bindet man den über dem Auge gemachten Queerschnitt dicht und fest zu, dergestalt, daß keine Feuchtigkeit hineindringen könne; und fährt damit also, daß nur das Aug frey und offen bleibt, von oben bis unter dem

Auge fort, umwickelt und verbindet den Schnitt wohl, doch nicht so fest, als den Queerschnitt über dem Auge, damit dem Auge von unten der Saft nicht benommen werde.

Zuletzt muß ich noch

IIII) mit wenigem anzeigen, was man nach dem Oculiren zu beobachten habe, damit die bisherige Arbeit nicht vergeblich seyn möge. Dies bestehet nun darinn, daß man

a. nach vier oder sechs Wochen nachsehe, ob das Aug gequollen sey und das Blatt abgesetzt habe. Das ist eine sichere Anzeige, daß das Aug sich festgesetzt habe, und eingewachsen sey. Alsdann würde dasjenige, damit es umwunden ist, etwas zu lüften und zu lösen seyn, damit der Saft desto ungehinderter und leichter hinein geben könne.

b. Gemeiniglich pflegen auch nebenbey wilde Reiser mit aufzutreiben. Dies sind Diebe, welche dem guten Auge den Saft entziehen, und müssen daher jenen sorgfältig von der Seite geschafft werden.

c. Vorhin hab ich schon angemerkt, daß man bey beyden Arten zu oculiren allezeit etwas vom Stamme zurück lassen müsse, nemlich bey dem treibenden Auge etwan einer Hand breit über dem Auge: bey dem schlafenden Auge aber den ganzen Stamm. Wenn nun aber das Aug bekommen ist, so schneidet man im folgenden Frühjahr den Stamm bis an das Aug, das stehen

bleiben

bleiben soll, glatt und ganz hinweg. Darauf bekleibet man den Ort gehörig mit Baumwachs; so ist alles fertig.

Zu dieser Arbeit brauchen Sie, mein Werthester! Sich kein anderes Werkzeug anzuschaffen, als dasjenige, welches ich Ihnen vorhin beym Pfropfen schon genannt habe. Nur noch ein subtiles scharfes Messer, daran hinten ein kleiner elfenbeinener oder knöcherner Falz befindlich ist, mit dem man beym Einsetzen des Schildes die Borke des Stammes löset; das ist alles, was etwa noch erforderlich seyn mögte.

Ausser diesen beschriebnen Arten die wilden Stämme zu veredlen, bedient man sich dazu noch andrer Methoden. Solche heißen Anhängen, Collateriren, Copuliren, Doubliren, Einsenken, Incorporiren, Pfeifen, Trianguliren, und wie sie sonst noch mögen genannt werden. Weil aber das Pfropfen und Oculiren die gewöhnlichsten und besten Arten sind, seine Bäume zu veredlen und zu verbessern; so begnüge ich mich damit, Ihnen darüber eine, wie ich glaube, ziemlich vollständige Anweisung gegeben zu haben, der ich nur noch zum Schluß die Versicherung beyfüge, daß ich mit wahrer Hochschätzung stets sey ꝛc.

Der siebente Brief.

Mein Freund!

Die Zeit kömmt immer näher, daß Sie Ihre Bäume, die Sie selbst angezogen haben, versetzen, und einen ordentlichen Obstgarten pflanzen können. Weil es aber nicht gleich viel gilt, wohin die Bäume versetzet werden; so will ich in diesem Briefe von der Natur und Beschaffenheit des Landes handeln, das man zum Obstgarten gebrauchen will. Und nun, ohne weitere Umschweife, zur Sache selbst.

Es verstehet sich von selbst schon, daß man vor allen Dingen darauf sehen müsse, daß man zu seinem Obstgarten einen guten Grund und Boden wähle, indem nicht alle Bäume in allerley Erdreich wachsen und fortkommen. Man hat daher vorzüglich auf zwey Stücke dabey zu achten, und zwar theils auf den Grund und Boden selbst, theils auch auf die Lage desselben.

1. In Ansehung des Bodens muß ich bemerken, daß ein schwarzes, auch braunes fettes und trockenes Erdreich, das nach eingetretenem Regen, wenn man es drückt, an den Fingern kleben bleibt, bey trockenem Wetter aber leicht locker und mürbe wird, für die Bäume das zu-

träglichste sey. Daher muß man insonderheit suchen, das Erdreich so einzurichten, als es den Bäumen, die gepflanzt werden sollen, zuträglich ist. Denn wenn die Bäume in untaugliche schlechte Erde gesetzt werden, so ist alle Mühe und Arbeit verlohren, und sind keine, oder doch nur schlechte und unschmackhafte Früchte davon zu erwarten. Diesem vorzukommen, pflügt, oder welches besser ist, gräbt man dasjenige Land, welches mit Bäumen zugepflanzt werden soll, vorher einigemal tief um; vermischt selbiges, wo es nöthig befunden wird, mit Sand, Gassenkoth, Teichschlamm und Rasen, und sucht dadurch das Erdreich auf alle Weise zu verbessern, und dergestalt einzurichten, als es den Bäumen zuträglich ist, die darinn gepflanzet werdtn sollen.

In einem meiner folgenden Briefe, darinn ich von einer jeden Art Bäume besonders zu handeln gedenke, werde ich zugleich Nachricht geben, was eine jede Sorte für ein Erdreich vorzüglich liebe. Doch, da ich nicht weiß, was für Hindernisse mir in den Weg kommen können, ich auch vermuthe, daß Sie, mein Bester, jetzt schon solches zu erfahren wünschen, damit Sie Ihr Erdreich darnach einrichten können: so will ich eine kurzgefaßte Anzeige davon Ihnen nicht länger vorenthalten, und mit wenigem sagen, daß

der Apfelbaum ein starkes, schwarzes und etwas feuchtes Erdreich,

der Birnbaum ein mürbes, fettes, mit Sand und Leim vermischtes Erdreich,
der Kirschbaum ein trockenes, kühles, nicht zu fettes Erdreich,
der Pflaum- und Schwerschenbaum ein mittelmäßig feuchtes Erdreich,
der Welschnußbaum ein fettes, mürbes und trocknes Erdreich,
die Haselnußstaude ein fettes, sandiges und feuchtes Erdreich,
der Mispelbaum ein fettes und feuchtes Erdreich,
der Quittenbaum ein kühles und feuchtes Erdreich,
vorzüglich liebe, und eine jede Sorte darin wohl fortkomme und gedeihe.

Pfirschen, Apricosen, Maulbeeren, Mandeln u. s. f. sind Bäume, die man in die Gärten zu setzen pflegt, darum übergehe ich solche an diesem Orte. Um der Vollständigkeit willen hab ihnen jedoch einen Platz in der Baumschule angewiesen; und vielleicht nehm ich Gelegenheit, am Ende dieser Briefe diesen Bäumen noch einige Zeilen zu widmen.

Nach dieser kurzen Anzeige wird es leicht seyn, sein Erdreich dergestalt einzurichten, daß man eine jede Art Bäume darinn mit Lust fortwachsen sehen, und nachmals reichliche und gute Früchte davon genießen könne.

Anmerkung: Es ist nicht gut, wenn man allerley Obstbäume unter und durch einander pflanzt; sondern man thut am besten, wenn man zu einer jeden Obstsorte ein besonderes Stück Land nimmt. Denn ausserdem, daß man das Erdreich besser darnach einrichten kann; so hat man auch mehrere Früchte zu hoffen, weil alsdann der Saamenstaub von dem einen Baume die Blüthe des andern Baumes schwängert und befruchtet.

2. In Ansehung der **Lage** des Baumgartens ist zu merken, daß man, wenn man die freye Wahl hat, insonderheit darnach sehe, daß er etwas erhaben liege, und von der Süd- und Südostseite die freye Luft genieße. Denn die Erfahrung lehret, daß, je erhabner die Bäume stehen, desto besser dieselben fortkommen; auch daß die Früchte eher ihre Zeitigung erlangen, und ohngleich lieblicher von Geschmack werden, als wenn sie zu feucht und an der Sonnenseite im Schatten stehen. Ist der Baumgarten dabey an der West- Nordwest- Nord- Nordost- und Ostseite vor den rauhen kalten Winden gedeckt; so ist es für denselben weit zuträglicher, als wenn er allen Winden ausgesetzt ist. Von diesen Seiten her leiden die Bäume oftmals vielen Schaden. Wer aber auf diese Umstände gehörig Rücksicht nimmt, der kann seine Bäume mit

Vortheil aus der Baumschule in den zubereiteten Baumgarten verpflanzen.

Zu welcher Zeit und mit welcher Vorsicht solches geschehen soll, das wollte ich diesem Briefe noch beyfügen. Weil aber gewisse Umstände mich hindern, jetzt ein mehreres zu schreiben, so verschiebe ich solches bis zu meinem nächsten Briefe, und sage jetzt nur, daß ich unverändert sey ꝛc.

Der achte Brief.

Werthester Freund!

Nicht ohne Grund vermuthe ich, daß Sie sich schon recht sehr damit beschäftigen, Ihr Erdreich, das sie zum Obstgarten bestimmt haben, so einzurichten, als es den Bäumen, die darinn gepflanzt werden sollen, zuträglich ist. Wie gerne mögte ich dabey zugegen, und ein Zeuge Ihres Eifers seyn, mit welchem Sie alles in gehörige Richtigkeit bringen zu lassen, bemüht sind. Kann aber dies nicht geschehen; so bin ich doch bey Ihnen mit den aufrichtigsten Wünschen für eine bequeme und trockene Witterung, bey welcher Ihnen die Arbeit gewiß um die Hälfte erleichtert wird.

Ich erfülle hiermit mein Versprechen, Ihnen

von

von dem Versetzen der Bäume aus der Baumschule in den Obstgarten und der dabey nöthigen Vorsicht zeitige Nachricht zu ertheilen. Es kömmt dabey hauptsächlich auf zwey Stücke an, die man nothwendig wissen muß, wenn man anders Vortheil und Nuzzen davon zu ziehen gedenkt. Einmal auf die Zeit, wann und zu welcher man die Bäume eigentlich versetzen soll; und fürs andre auf die Vorsicht, die man bey dem Versetzen zu beobachten hat, und die auf das Ausheben und wieder Einsetzen der jungen Bäume gerichtet seyn muß. Was

1. die Zeit betrift, zu welcher die Obstbäume versetzt werden sollen, so kann man diese Arbeit sowol im Frühling, als im Herbste vornehmen. Die

1. den Frühling dazu erwählen wollen, die müssen die beyden Monathe Februar und März dazu nehmen, sobald der Frost so weit aus der Erde ist, daß man mit einem Spaten bequem graben kann. Alsdann theilet sich die Erde am besten, und kann sich an den Wurzeln gut anschliessen. Von dieser Pflanzung bin ich jedoch kein Freund. Denn oftmals ist die Witterung im Frühjahr sehr trocken. Bald darauf folgt ein heisser Sommer. Alsdann aber haben die Wurzeln sich noch nicht befestiget, und nun fehlet es dem Baum an dem nöthigen Saft und an gehöriger Nahrung. Er steht also kümmerlich —

lich — die Hitze trocknet den Saft aus — er stirbt. Doch kann ich nicht leugnen, daß ich auch vielmals mit dem besten Erfolge junge Bäume im Frühjahr habe versetzen gesehen; welches ohne Zweifel daher rührte, daß das Land, worin die Bäume gepflanzt wurden, ein niedriges und feuchtes Erdreich war. Andere nehmen zum Versetzen der Bäume

2. den Herbst, und ich muß gestehen, daß ich diese Jahrszeit für die bequemste und beste dazu zu seyn erachte. Man verrichtet diese Arbeit in den beyden Monaten October und November, sobald die Bäume ihr Laub verlohren haben. Alsdann ist der Saft aus dem Baume zurück getreten, und hat sich zu der Wurzel begeben. Zu dieser Zeit kömmt den zu versetzenden Bäumen die Winterfeuchtigkeit vortreflich zu statten, und dienet ihnen dazu, daß sie im folgendem Frühjahre gut treiben und fortwachsen können. Denn weil der Baum den Winter über gleichsam ruhet, und seine Augen schlafen, so arbeitet in dieser Zeit die Wurzel desto mehr. Sie befestigt sich, schießt mehrere junge Wurzeln aus, und hat alles das im Winter über schon verrichtet, was andere davon erst im Frühling erwarten. Ein solcher Baum wächst nachmals mit Lust fort, und gewinnet bald ein vortrefliches Ansehen. Fürchten Sie nicht, mein Freund, daß bey dieser Herbstpflanzung die jungen Bäume im darauf folgenden

Winter vom Froste Schaden leiden. Bedecken Sie zu mehrerer Sicherheit, so weit die Wurzeln gehen, das Erdreich mit Mist, und umwinden Sie allenfalls den Stamm mit Stroh, oder besser mit Rieth, so ist alle Gefahr gehoben.

Ein Baumgärtner wird aber auch jezuweilen in die unangenehme Nothwendigkeit gesezzet, einen, auch wol schon ziemlich erwachsenen, Baum zu einer ganz verkehrten und unschicklichen Jahrszeit, entweder im Sommer oder im Winter zu versetzen. Und da auch Sie, mein Wehrtester, vielleicht einmal diesen Vorfall haben können; so erachte ich es für meine Schuldigkeit, jezt auch die Handgriffe anzuführen, die man dabey zu beobachten hat, und die nothwendig sind, wenn man anders keine vergebliche Arbeit unternehmen will.

a. Muß man im Sommer einen Baum versetzen, welches aber doch nicht anders, als in dem alleräußersten Nothfall, geschehen soll: indem es nur ganz selten mit einem erwünschten Erfolge verbunden zu seyn pflegt; so macht man rund um den Baum, den man versetzen will, eine zwey bis drey Fuß breite Grube, und schneidet alle vorkommenden Wurzeln mit aller Vorsicht und Behendigkeit rein weg. Mit dieser Grube aber bleibt man wenigstens dritthalb Fuß vom Stamm entfernt. Drauf fährt man mit Graben weiter fort, bis alle zur Seiten ausstehende Wurzeln, völlig gelöst und abgeschnitten sind.

Alsdann nimmt man Matten oder anderes Leinwand, und schlägt solches um die gelösten Wurzeln und daran befindliche Erde, damit solche nicht abfalle und die Wurzel entblößt werde. Drauf gräbt man unter den Baum hinunter, bis er völlig los ist, verfährt mit den Tüchern wie vorhin, hebt oder windet den Baum sodann heraus, und setzt ihn in die für ihn anderswo bereits zugerichtete geräumige Grube, auf deren Grund man zuvor lockre und gute Erde gebracht hat, damit die Wurzeln des Baums nicht zu sehr gedrückt werden, und fest anschließen können. Alsdann nimmt man die Matten oder Tücher weg, wirft die noch fehlende Erde hinein, tritt oder stampft sie etwas fest, bis der Baum fest stehet. Darauf begießt man den Baum rings umher, und fährt damit, doch mäßig, so lange fort, bis die etwa niedergesunkenen Blätter sich wider emporheben, welches ein sicheres Zeichen ist, daß der Baum, die mit seiner Versetzung verknüpft gewesene Gefahr glücklich überstanden habe. Gut ist es, wenn man diese Arbeit gegen den Abend vornimmt, und den Stamm des Baums eine Zeitlang mit Schlamm oder Leim umschlägt, und denselben stets naß erhält. Dadurch verhindert man, daß die Sonnenhitze den Saft nicht zu sehr austrocknen könne.

b. Bey der Versetzung eines Baums im Winter verfährt man eben also. Nur muß

man

man an statt der Matten und Tücher, an die gelösten Wurzeln Wasser gießen, damit die daran befindliche Erde anfriere und zusammen halte. Alsdann gräbt und gießt man immer fort, bis der Baum völlig gelöst ist. Drauf hebt man ihn heraus, und setzt ihn sodann in die für ihn zubereitete Grube, welche darauf mit guter Erde angefüllet wird; alsdann wird man im folgendem Frühling den Baum mit Lust fortwachsen sehen.

Zu bemerken ist hierbey

1) daß man den Baum, weil zur Winterzeit die Winde sehr zu toben pflegen, vorher mit Pfählen wohl unterstütze, ehe man ihn losgräbt, damit er von ihnen nicht vor der Zeit umgeworfen werde; indem diese Arbeit, weil das angegossene Wasser erst anfrieren muß, ohngleich langsamer von statten gehet.

2) Daß man solchen Bäumen alle Nebenzweige nehmen, und nur blos von den Hauptzweigen etwas sitzen lasse müsse, aus welchen sie lauter neue Zweige austreiben. Geschiehet solches nicht; so kann ein solcher versetzter Baum zwar aufzukommen scheinen, und auch wol gar blühen, allein er stirbt doch die meiste Zeit.

II. Die Vorsicht, die man bey dem Versetzen der Bäume aus der Baumschule in den Obstgarten, anzuwenden hat, ist von einer ge-

doppelten Art und Beschaffenheit. Sie betrift theils das Ausheben der Bäume aus der Baumschule; theils das Einsetzen derselben in den Obstgarten. Ich werde in einigen Regeln meine Gedanken darüber eröffnen.

I. Was das Ausheben der Bäume aus der Baumschule anlangt, so hat man dabey nachfolgende Stücke zu bemerken.

Die erste Regel: Grabe den zu versetzenden Baum vermittelst eines Sparens vorsichtig aus.

Einige haben die üble Gewohnheit, daß sie den jungen Baum beym Stamm anfassen, und mit den Händen also ausreissen. Diese Methode ist zwar leicht, und die Arbeit bald geschehen; aber sie ist im geringsten nicht zu billigen. Denn ausserdem, daß man, auf diese Weise, dem jungen Baum oftmals an seinem Stamm und Zweigen zugleich Schaden zufüget; so wird er auch allemal an seinen Wurzeln verletzt, entweder daß man einige derselben abreißt, oder solche doch leicht quetschet und beschädiget. Je weniger man das letztere merken kann, desto sorgfältiger muß man bey dem Ausheben desselben zu Werke gehen, und diese Arbeit nie anders, als vermittelst eines Sparens, verrichten. Widrigenfalls hat man es sich selbst beyzumessen, wenn nachmals zuweilen die besten Aeste an den Bäumen sterben. Aber auch bey dem Gebrauch des Sparens hat mau dahin zu sehen, daß man

die Wurzeln nicht zu sehr verletze. Daher stößt man den Spaten in einer solchen Entfernung vom Stamm in die Erde, als es die Umstände und der Platz in der Baumschule erlauben wollen.

Die zwote Regel: Bezeichne den Stamm des Baums, der versetzt werden soll, damit man gewiß wissen könne, welche Seite gegen Morgen oder Abend, gegen Mittag oder Mitternacht, gestanden sey.

Das ist eine Sache, die von den Baumgärtnern bisher nicht allemal so sorgfältig beobachtet worden ist, als doch gleichwol geschehen sollte. Denn es kömmt sehr vieles darauf an, daß der Baum eben so wieder zu stehen komme, als er zuvor gestanden ist. Die Rinde oder Borke der Bäume ist nicht auf allen Seiten gleich hart, sondern an der Morgen- und Mittagsseite ohngleich härter, obschon dünner, als an den Seiten gegen Abend und Mitternacht. Man kann darüber leicht einen Versuch machen, und sich davon überzeugen. Zu solchem Ende nehme man nur ein Messer zur Hand, und mache damit einen Einschnitt an verschiednen Seiten des Baumes in seine Rinde oder Borke, oder man löse solche ganz vom Stamm ab, so wird man sich davon deutlich überführen können. Setzte man nun die Abend- oder Mitternachtsseite gegen den Morgen oder Mittag, so würde die

starke Sonnenhitze die weiche und zarte Rinde derselben leicht verbrennen, und den Saft zu sehr austrocknen, der vorzüglich von diesen Seiten her dem Baume zugeführt wird. Die zarte Rinde springt auf. Es entsteht ein Brand daraus, und der Baum wird schadhaft. Man muß daher die Seiten des Baums genau bemerken, und solche zeichnen. Einige machen einen Einschnitt in den Baum. Allein dies giebt dem Baume, bey seinem Wachsthum, dadurch auch der gemachte Kerb vergrößert wird, ein übles Ansehen, und es hat mir nie gefallen wollen, wenn die Bäume so sehr zerhackt gewesen sind. Ich rathe also nicht dazu. Andere nehmen Kreide dazu; weil aber solche leicht auslöschet, so empfehle ich den Röthel, um mit demselben dies Bezeichnen der Bäume zu verrichten, weil er dazu am allergeschicktesten ist.

Die dritte Regel: Beschneide den zu versetzenden Baum an seinen Wurzeln.

Eine nothwendige und nützliche Sache! Aber es muß mit aller Behutsamkeit und mit großer Vorsicht geschehen. Es kömmt bey dieser Arbeit darauf an, daß man der kleinen und zarten Milch- und Saugewurzeln schone, und solche nur ganz wenig beschneide. Diese ziehen die Fruchtbarkeit der Erde, den besten Saft, an sich, und vereinigen sich am ehesten mit der Erde. Sie führen dem Stamme den Saft zu, und machen,

chen, daß er gut bekomme und geschwind fortwachse. Zuweilen findet sich indessen, daß die Wurzeln sehr durch einander geschlungen sind, dergestalt, daß sie einer Flechte nicht unähnlich sehen, oder sonst gar zu dick über einander gewachsen sind. Alsdann schneidet man einige davon hart am Stamm ab. Bekömmt man aber etwa junge Bäume von andern Orten her, und selbige, wären schon einige Zeit ausgehoben gewesen; so muß man die zarten Wurzeln ebenfalls, und wol ganz weg, nehmen. Denn da solche ganz zart sind, so werden sie leicht trocken, und verlieren die Kraft, dem Baume den Saft zuzuführen. Alsdann gehen sie leicht in die Fäulung, welches den neuen Auswüchsen der Wurzel höchstnachtheilig ist. Auch muß man alle beym Ausheben der Bäume beschädigten Wurzeln ebenfalls sehr sorgfältig aufsuchen, und selbige, aus eben angeführter Ursache, so weit sie schadhaft sind, abnehmen. Was aber die Haupt- oder sogenannte Pfahl-Wurzel anlangt, so muß solche, wenns nicht schon beym Versetzen der Bäume aus der Pflanzschule in die Baumschule geschehen seyn sollte, nunmehr ebenfalls mit einem scharfen Messer weggeschnitten, und nicht länger, als etwa einen Fuß lang, gelassen werden. Wie der Schnitt beschaffen seyn müsse, nemlich schräg, und in der Gestalt eines Rehfußes, das hab ich schon in einer meiner vorigen Briefe erwähnt.

Die vierte Regel: Beschneide den zu versetzenden Baum an seinen Aesten und Zweigen.

Hierbey nimmt man insonderheit auf die Beschaffenheit der Wurzeln Rücksicht. Hat der Baum viele Wurzeln, so läßt man die Zweige etwas länger; hat er aber nur wenige Wurzeln, so beschneidet man sie desto mehr und tiefer. Weil es indessen doch gewiß ist, der Baum habe viele oder wenige Wurzeln, daß des Safts im Anfange nur wenig, und derselbe nicht vermögend ist, in alle Zweige hinauf zu steigen; so rath ich ohnmasgeblich an, einem zu versetzenden Baume alle Seitenzweige zu nehmen, und nur blos die scharf abgestutzten Hauptzweige zu lassen. Das scheint zwar eine große Unbarmherzigkeit zu seyn. Allein sie ist mit der besten Folge verbunden; und nur dadurch allein gewinnt der Baum ein schönes Ansehn und bekömmt eine vortrefliche Krone.

2. Was aber das Wiedereinsetzen der Bäume in den Obstgarten betrift, so kömmt alles dabey auf nachfolgende Regeln an.

Die erste Regel: Theile den zum Obstgarten bestimmten und zubereiteten Platz gehörig ein.

Ordnung ist in allen Dingen nöthig. Vornemlich auch im Obstgarten. Ein Obstgarten soll nicht einer Wildniß gleichen; sondern vielmehr

mehr einer Allee ähnlich seyn. Deswegen theilet man den Platz mit einem Maaßstabe gehörig ein. Man zeichnet, vermittelst einer Schnur, die Reihen ab, darinn die Bäume stehen sollen. Diese Linien müssen sich aber nicht gerade wie ein + durchschneiden, sondern schräg, wie ein X, weil der Baum auf diese Weise mehreren Raum gewinnet, sich auszubreiten, wie ich dessen schon mehrmalen erwähnt habe, und aus Fig. I. zu ersehen ist.

Die zwote Regel: Mache daselbst, wo sich die Linien kreuzweise durchschneiden, für den zu versetzenden Baum eine Grube.

Das versteht sich doch wol von selbst, und ist eine überflüssige Regel, mögte vielleicht mancher gedenken, der dieses lieset. In gewisser Absicht ist es wahr: denn wo kein Loch gemacht worden, da kann auch kein Baum gesetzt werden. Ich will mich darüber erklären. Indem ich diese Regel gebe, will ich damit sagen, daß es jetzt erst Zeit sey, die Gruben zu verfertigen. Einige haben anrathen wollen, daß man diese Löcher schon wenigstens ein halbes Jahr vorher machen solle, damit die abwechselnde Witterung das Erdreich desto geschickter mache, den Wurzeln des jungen Baums die nöthige Nahrung zu geben. Aber wie lange bleiben die Wurzeln in dem kleinen Bezirke der gemachten Oeffnung? Besser ist es also, den ganzen Platz, den man

was verschwenderisch, als zu knauserig umzugehen, und die Bäume lieber in gehöriger Weite aus einander zu setzen, als sie zu dicht zu pflanzen. Außerdem daß die Früchte desto besser gerathen, kann man das Land auch noch viele Jahre zu Garten- und Feldfrüchten gebrauchen. Alle Arten von Kohl- und Kartoffeln gerathen daselbst gut, und die Düngung, die zu Erziehung solcher Gewächse nöthig ist, thut auch den jungen Bäumen keinen Schaden.

Stehen die Bäume aber in einer Gegend, wo sich Mäuse und Ratzen aufhalten, so muß man daselbst keine Kartoffeln pflanzen. Diese locken dergleichen Ungeziefer an sich, und thun den jungen Bäumen sehr vielen Schaden. Sie nagen alle Wurzeln ab, und der Baum fällt um.

In der Folge werd ich bemerken, daß man den Obstgarten auch umgraben, oder pflügen müsse. Auch deswegen ists vortheilhaft, die Bäume weit von einander zu pflanzen. Bohnen, Gersten, Haber, Rocken, Weizen und andere Feldfrüchte gerathen aber eben so gut darunter, als wenn keine Bäume da stünden; und die Erndten davon sind eben so ergiebig, als die im freyen Felde seyn werden. Doch muß ich sagen, daß Bohnen, Buchweizen, Hanf und Flachs die besten Getraidarten sind, damit man junge Obstgärten bestellen kann.

Die vierte Regel: Setze den Baum

eben

eben also wieder ein, als er vorher gestanden ist.

Das ist die Ursache, warum ich vorhin schon das Bezeichnen der Bäume empfohlen habe, indem es von überaus großem Nutzen ist. Welche Seite nun gegen Mittag gestanden, die stelle man wieder also. Geschiehet solches nicht, so wird man nicht selten finden, daß solche Bäume den Brand bekommen, und daran sterben. Man kann zwar, wie ich in meinem künftigen Briefe zeigen werde, den Baum von dieser Krankheit jezuweilen heilen und befreyen. Besser und vernünftiger ist es aber doch, so viel immer möglich ist, zu verhüten, daß er in diese Krankheit nicht gerathe. Und obwol der Brand, wenn er von einer andern Ursache herrührt, geheilt werden kann; so ist es doch schwer und fast unmöglich, wenn die Ursache davon in dem verkehrten Sezzen des Baums liegt. Es bleibt der Brand alsdann nicht auf einer Stelle, sondern bricht an mehreren Orten aus. Denn die Sonnenhitze wirkt auf die Seite, die derselben nicht gewohnt gewesen, zu stark, und trocknet sie aus. Die Rinde wird hart. Sie springt bald hie, bald da auf, und bringt zulezt den Untergang des Baums zuwege.

Die fünfte Regel: Seze den Baum nicht zu tief.

Kein Obstbaum will es gerne vertragen, daß er tief in die Erden zu stehen komme. Dieses

wissen

wissen insonderheit die Baumgärtner, die hin und wieder auf den Rabatten Obstbäume an Espaliers ziehen. Diese pflegen ihre Rabatten von Zeit zu Zeit zu erhöhen; dadurch kommen die Bäume immer tiefer zu stehen, und die Unfruchtbarkeit ist nun Folge davon. Diesem abzuhelfen, graben sie die Bäume los, und bringen solche in die Höhe*); dadurch sie dann ihre vorige Fruchtbarkeit wieder erhalten, und reichlich tragen. Eben diese Bewandniß hat es auch mit den Bäumen in den Obstgärten. Wer solche zu tief pflanzet, der hat wenigen Nutzen davon, und verfehlt also seines Zwecks. Entweder er enthält überall keine, oder doch nur wenige und schlechte Früchte davon; oder der Baum stirbt, weil die Wurzeln der Bäume zu tief und zu feucht liegen.

Die sechste Regel: Breite beym Einsetzen des Baums die Wurzeln desselben wohl aus einander.

Unerfahrnen gilt es gleich, wie die Wurzeln zu liegen kommen. Sie meynen genug gethan zu haben, wenn sie die Wurzeln in die gemachte Grube dergestalt hinein pressen, daß der Baum fest stehet, ehe noch einmal die Erde über die Wurzeln geschüttet ist. Das ist aber gerade der verkehrteste Weg die Bäume zu behandeln.

Viel-

*) Oder sie machen in der Erde der Rabatte um den Baum herum eine Vertiefung.

Vielmehr muß die Grube so geräumig gemacht werden, daß keine Wurzel irgend einige Gewalt leidet. Theilt man alsdann die Wurzeln gehörig auseinander, so schließt die Erde sich besser an, und es bleibt für die nachmals ausschießenden jungen Wurzeln noch immer ein Plätzchen übrig, darin sie sich ausbreiten, und dem Baume mehrere Nahrung zuführen können.

Die siebente Regel: Fülle die Grube darauf mit Erde wieder an, und bedecke damit die Wurzeln.

Nicht allemal ist die Erde, die man daselbst heraus gegraben hat, dazu tauglich. Eine zähe und bindige Erde muß nicht auf die Wurzeln gebracht, sondern bey Seite geschafft werden. Man schicke sich daher in Zeiten auf gute lockere und kurze mit verfaultem Mist durchmengte Erde. Von dieser schütte man allgemählig nach und nach einen Spaten voll über die Wurzeln, und sehe insonderheit dahin, daß selbige nicht hohl zu liegen kommen. Das Antreten der Erde an den Wurzeln ist nicht eher anzurathen, als bis gnugsame Erde beygebracht worden. Besser thut man, wenn man den Baum, so wie die Erde beygeworfen wird, schüttelnd auf und nieder ziehe. Auf diese Weise fällt die lose und feine Erde allenthalben zwischen die Wurzeln, so daß keine Lücke übrig bleibt, und sie allenthalben fest liegen; dann wirft man das Loch vollends zu, und nun erst tritt man, ohne Schaden, die Erde

nach dem Stamme zu, behend fest, dabey man den Baum mit der Hand fest hält, daß er nicht schief zu stehen komme. Hierbey find ich noch ein Paar Anmerkungen zu machen für nöthig.

1. Anmerkung: Man muß darauf sehen, daß die Stelle, wo der Baum gepflanzt ist, um etwas erhabner, als das übrige Erdreich sey. Denn eines Theils senkt sich das frisch gegrabne Erdreich und lagert sich. Dadurch würde dann eine Tiefe entstehen und ein Uebelstand verursachet: andern Theils würde sich in solcher Vertiefung das Regenwasser sammlen, und die Wurzeln verderben.

2. Anmerkung: In den Marschländern, wo man eine schwere und bindige Erde findet, die sich oftmals nicht gut theilen läßt, thut man am besten, wenn man den Baum gesenkt hat, daß man gleich auf die Wurzeln Schlamm aus den Gräben schüttet. Auf diese Art werden alle Wurzeln gut eingefaßt. Nachher wirft man trockne Erde darüber, und läßt ihn also stehen.

Die achte Regel: Gieb dem versetzten Baum einen Pfahl und befestige ihn daran,

sonst würde der Wind seine Gewalt daran ausüben, und den Baum hin und her bewegen.

Als

Alsdann würde er niemals eine Festigkeit in der Erde erhalten, und in seinem Wachsthum sehr gehindert werden. Befestigt man ihn aber an einen Pfahl, so ist er vor dieser Gefahr hinlänglich gesichert. Noch besser ist es, wenn man sich zwener Pfähle bedienet, und solche an den West- und Ostseiten einsetzt. Man kann zwar allerley Holz dazu nehmen, was einem gefällt, doch sind die eignen Pfähle die besten, wie ich hernach sagen werde. Man hat aber verschiedenes dabey zu beobachten, das ich in einigen Anmerkungen bekannt machen will.

1. **Anmerkung:** Man muß den oder die Pfähle nicht hart an den Stamm einstossen. Dadurch würden theils die Wurzeln verletzt werden, theils auch die Pfähle nie die gehörige Festigkeit erlangen. Am besten thut man, wenn man solche außerhalb der gemachten Grube einstößt. Daselbst ist das Erdreich hart, der Pfahl steht fest, und der Baum ist unbeschädigt geblieben.

2. **Anmerkung:** Ich muß auch der Befestigung der Bäume an den Pfählen gedenken. Einige gebrauchen dazu Zweige oder Ruthen von Weidenbäumen, andre aber bedienen sich des Strohes. Das letztere ist dem erstern vorzuziehen, indem die Ruthen, da sie sehr fest gebunden

werden müssen, in den wachsenden Baum einschneiden, und Schaden verursachen. Das Stroh aber weicht demselben aus, und ist daher weit besser zu gebrauchen. Unter den verschiednen Arten des Strohes aber ist das Haberstroh am zähesten und zum binden vorzüglich gut.

3. Anmerkung: Man muß aber die Bäume gleich Anfangs nicht zu sehr befestigen. Denn da sich die frische Erde, in welche der Baum gesetzt worden, noch senket, so würde der zu fest gebundene Baum nicht mit der Erde sinken können, sondern am Pfahl aufgehängt werden. Die Erde würde von den Wurzeln herabfallen, und alsdann der Baum nur kümmerlich fortkommen oder gar sterben. Gebraucht man aber zwey Pfähle, und richtet man das Strohband so ein, wie ich solches vorhin bey der Baumschule empfohlen habe, so wird aller Schade verhütet.

4. Anmerkung: Gebraucht man zur Befestigung des Baums nur einen Pfahl, so muß man solchen bey allen Bäumen an einer Seite und auf einerley Art einsetzen, das geschiehet um des Wohlstands willen. An welcher Seite er aber gesetzt werden soll, das hängt von der Lage ab,

die

die der Obstgarten hat, und von den Winden, denen er vorzüglich ausgesetzt ist.

5. Anmerkung: Unter allen Pfählen, die man zur Befestigung der Bäume gebrauchen kann, sind die eichnen die besten. Ausserdem, daß sie die gehörige Steifigkeit haben, so sind sie auch die dauerhaftesten. Denn ein eichner Pfahl, der die gehörige Länge gehabt hat, kann so lang ausdauren, als es nöthig ist, dem Baum einen Pfahl zu geben. Will man aber Pfähle von Weidenbäumen dazu gebrauchen, so muß man solche, so weit sie in die Erde sollen, abschälen; widrigenfalls sie Wurzel schlagen und dem Baume die Nahrung entziehen.

6. Anmerkung: Zur Dauerhaftigkeit der Pfähle ist nöthig, daß man solche unten brenne, indem sie alsdann nicht so leicht faulen, und viele Jahre aushalten können.

Die neunte Regel: Pflanze eine jede Art Bäume auf ein besonderes Stück Landes.

Daß gilt eigentlich nur von den Apfel- Birn- und Kirschbäumen. Denn die übrigen Arten kann man füglich mit unterschieben, und sie nehmen mit einem Plätzchen vorlieb, da man keine andere Bäume füglich hinsetzen kann. So kann

dem Welschnußbaum auf der Ecke von jedem Obstgarten, den übrigen Arten aber, als Zwetschen, Pflaumen, Maulbeeren, Mispeln, auf den Seiten des Baumgartens ein Platz angewiesen werden. Wollte man allerley Sorten Obstbäume unter und durch einander pflanzen; so würde solches nachmals mit vieler Beschwerlichkeit verknüpft seyn. Zu geschweigen daß ein Baum dem andern mit der Zeit hinderlich seyn dürfte; so könnte man auch den Boden nicht füglich nach Erforderniß der Bäume zubereiten. Und besonders würde das Abbrechen des Obstes nachmals ohngleich mühsamer und beschwerlicher werden. Die Hauptsache jedoch besteht allemal darinn, daß nicht aller Boden für allerley Sorten Bäume tauglich und geschickt ist.

Die zehnte Regel: Verwahre die Wurzeln der jungen Bäume, nachdem du sie versetzt hast, gehörig vor der Kälte des Winters, vor dem Froste.

Ein neugesetzter Baum kann nicht viel vertragen, und die zarten Wurzeln desselben können zur Winterszeit leicht verfrieren, besonders da man sie nicht sehr tief setzen darf, und sie nur wenig mit Erde bedeckt sind. Aus dieser Ursache wollen einige auch die Verpflanzung der Bäume im Frühling der, die zur Herbstzeit geschiehet, vorziehen. Weil aber doch die Winterfeuchtigkeit den Bäumen sehr zuträglich ist;

so muß man suchen, sie vor dem Froste zu bewahren. Zu dem Ende lege man rings um den Stamm, so weit die Wurzeln gehen, etwas Mist. Der kurze und beynah verfaulte Mist ist der allerbeste. Dadurch wird einestheils der Frost abgehalten; anderntheils aber den Wurzeln die nöthige Nahrung verschafft, wenn bey regnichter Witterung die Fettigkeit desselben in die Erde hineindringt. Hier muß ich aber die

Anmerkung hinzufügen, daß man den Mist nicht zu nah an den Stamm lege, weil die jungen Bäume solches durchaus nicht vertragen können, und ganz leicht den Brand davon bekommen.

Ich bin der Meynung, daß ich keinen Umstand aus der Acht gelassen habe, der Ihnen, in Absicht auf das Versetzen der Bäume, zu wissen nöthig gewesen wäre. Und da mein Brief schon außerordentlich lang gerathen ist; so erlauben Sie mir, solchen jetzt zu schließen, und nur noch die Versicherung beyzufügen, daß ich mit aller Ergebenheit stets sey ꝛc.

Der neunte Brief.

Insonders hochgeschäzter Freund!

Bisher habe ich Sie in meinen Briefen mit der Anlegung eines Obstgartens unterhalten. Glauben Sie nicht, daß nun alles genug sey, und man künftig nichts anders zu thun habe, als das Obst zu pflücken. Nein! er erfordert auch eine besondere Wartung. Diese ist nun so viel nöthiger, wenn man nicht, Jahr aus Jahr ein, Schaden und Verlust haben will. Auch der Obstbaum, ob er gleich ein lebloses Geschöpf ist, ist eben sowol, als andre Geschöpfe ihres großen und herrlichen Schöpfers, den Veränderungen, schädlichen Zufällen, Krankheiten und selbst dem Tode unterworfen. Auch der Obstbaum hat seine Feinde, wie andere Geschöpfe, die ihm nach dem Leben trachten, und oftmals wohl gar tödten. Sollte man daher nicht allen Fleiß anwenden, für die Wohlfahrt des Baums zu sorgen, ihm in Krankheiten zu helfen, seine Genesung zu befördern, und ihm vor seinen Feinden Sicherheit zu verschaffen? Ich nehme daher Gelegenheit, jezt von einer gedoppelten Warrung Ihnen Nachricht zu ertheilen, die die Obstbäume

1. in Ansehung ihrer Krankheiten, und
2. in Ansehung ihrer Feinde

verlangen.

Weil ich aber zum Voraus sehe, daß dieser Brief ungeheuer lang werden würde, oder aber, wenn ich mich kurz fassen sollte, vieles zurück bleiben müßte, das doch zu wissen nöthig ist; so will ich die Sache theilen, und mich in diesem Briefe bloß mit den Krankheiten der Bäume, und deren Wartung beschäftigen, das andere aber bis zum folgenden Briefe verspahren.

Was nun die Krankheiten der Bäume anlanget: so hat man dabey dreyerley zu bemerken:

1. Die Kennzeichen derselben.
2. Den Grund und die Ursachen, daher sie rühren.
3. Die Mittel, dadurch ihnen abgeholfen werden könne.

Auf diese drey Stücke hab ich bey jeder Krankheit, die ich anführen werde, mein Augenmerk gerichtet.

In Ansehung der Namen, die ich den Krankheiten beygelegt habe, bin ich nicht gewilligt, mich mit andern Baumgärtnern in einen Streit einzulassen. Ein jeder gebe den Krankheiten der Bäume solche Namen, die ihm gefallen. Aber man erlaube auch mir, sie so zu nennen, wie es mir beliebt, und wie ich sie den Feh-

lern und Gebrechen der Bäume am angemessensten zu seyn erachte. Genug, daß ich sie also charakterisirt habe, daß auch diejenigen, die ihnen andere Namen beylegen, gleich werden sehn können, was für eine Krankheit ich meyne.

Es giebt verschiedne Arten von Krankheiten bey den Obstbäumen, und eben so vielfältige Mittel dieselben zu curiren. Dieser bedarf man nicht, und jene kann man gemeiniglich verhüten, wenn man dasjenige beobachtet, was ich von der Lage des Obstgartens *), von der Beschaffenheit des Erdreichs **), und von der Art und Weise, wie die Bäume gepflanzt werden müssen ***) angemerkt habe. Die besten Medicamente schlagen bey den Menschen oftmals nicht an, ja sie richten sogar öfters mehr Schaden als Vortheil an ****). „Gleiche Bewandniß, sagt Herr Hagedorn *****), dessen Gedanken hier angeführt zu werden verdienen, „hat es nun auch „mit denen Mitteln, welche man wider die Gebrechen und Anfälle der sinnlosen Geschöpfe anwenden soll, wovon man in so vielen Landwirthschafts- und Gartenbüchern zwar eine unzähl-

*) Am Ende des siebenten Briefs, 2.
**) Ebendaselbst 1.
***) Im vorigen Briefe.
****) Siehe Doctor Richters Tractat von Erkenntniß des Menschen, Th. 2. Kap. 8.
*****) In seinem landwirthschaftlichen Haushalter, Kap. 5. Tit. 32. S. 327.

„zählbare Menge antrift; wenn aber die Bäu-
„me, wie man vorgiebt, mit schwehren Krank-
„heiten, als mit der Wassersucht, Schwind-
„sucht, dem Krebs u. dgl. m. befallen sind, so
„wendet man dennoch die vorgeschriebnen Mit-
„tel vergeblich an. — Es ist wahr, die Bäu-
„me sind Krankheiten unterworfen; sie verdie-
„nen aber den Namen nicht, den man ihnen
„beylegt. Sie rühren auch von ganz andern
„Gründen her, als man gemeiniglich vorgiebt.
„Was kann wohl weniger Beyfall finden, als
„wenn man vorgiebt, der Baum sey im Him-
„melszeichen des Krebses gepflanzet, oder mit
„einem Brodmesser beschnitten worden, er habe
„daher den sogenannten Krebs bekommen u. s. w.
„Meines Erachtens lasse man dergleichen Aber-
„glauben fahren. Man gebe dem Baume gleich-
„sam sein nothdürftiges Essen und Trinken, so
„wird er wohl gedeihen. — Man gebe ihm
„gut Erdreich, darinn findet er seine gute Nah-
„rung. — Man setze ihn an einen Ort, wo
„er nicht Durst leiden muß, so hat er in der
„Erde seine gehörige Speise, und auch das übri-
„ge, seinen nothdürftigen Trank."

Hat man es aber bey dem Versetzen der Bäu-
me in den Obstgarten an dieser so höchstnöthi-
gen Vorsicht ermangeln lassen, so werden ihnen
allerdings jezuweilen schädliche Zufälle und
Krankheiten zustossen. Und dann ist es ein
wahres Glück, wenn man die Krankheiten

selbst kennet, die Ursachen davon anzugeben weiß, woher sie rühren, und die Mittel weiß, dadurch den kranken Bäumen geholfen werden kann. Zu solchem Ende will ich Ihnen jetzt von den wichtigsten Krankheiten der Obstbäume und deren Curart Nachricht geben. Solche Krankheiten nun sind

1. Das Auslaufen des Saftes oder Härzes.

Kein Obstbaum ist dieser Krankheit mehr ausgesetzt, als der Kirschbaum. Doch findet sie sich auch jezuweilen bey andern Bäumen, insonderheit bey dem Steinobst.

Man erkennet sie daran, wenn die Borke oder Rinde an verschiednen Stellen aufplatzet, daraus alsdann vieler Saft hervor fließet. An einigen Stellen löset sich wol gar die Borke des Baums von der Erde an bis zu den Zweigen desselben. Dies ist der höchste Grad der Krankheit, damit gemeiniglich der völlige Untergang desselben, der Tod, verbunden zu seyn pfleget.

Den Grund und die Ursache dieser Krankheit hat man insonderheit in dem Erdreich zu suchen, darinn ein solcher Baum versetzt ist. Denn sie rührt fast allemal von einem fetten, wäßrigtem, feuchtem Erdreich her. Wird nun der Baum aus einem mittelmäßigen Boden in ein schwehres, fettes und feuchtes Erdreich versetzet, so hat er zu viele Nahrung, und der Saft

wird

wird so stark zugeführet, daß die Borke platzet und er heraus fließet.

Das Mittel wider diese Krankheit ist, wenn ich so reden darf, eine Aderlaß, oder daß man den Baum schröpfe. Dies verrichtet man also, daß man die Länge des Stamms herunter, von dem ersten Zweige an bis zu der Erde, mit einem Messer einen Einschnitt in die Borke mache. Dadurch bekömmt der Baum Luft, und der Saft kann ungehindert in die Höhe steigen. Hierbey sind ich aber nöthig, einige Punkte zu bemerken.

I. **Anmerkung:** Es gilt nicht gleich viel, wie der Einschnitt gemacht wird. Ganz verkehrt würde es gehandelt seyn, wenn man glauben wollte, seine Sache gut gemacht zu haben, wenn man das Messer zur Hand nimmt, damit in die Borke des Baums hineinfährt, und solches von oben bis unten herabzieht, es mag übrigens so tief gehen, als es will. So wie es bey dem Aderlassen gefährlich ist, wenn man mit dem Schnepfer oder der Lanzette zu tief kömmt, so ist es auch allhier. Man würde auf diese Weise die zarte grüne Rinde, die man das Periostium nennen könnte, verletzen, ins Holz einschneiden, und dadurch dem Baum eine gefährliche Krankheit zuziehn. Man geht daher am sichersten, wenn man die Spitze des

Mes=

Messers zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger nimmt, und solche nur so weit hervorgehen läßt, als tief sie in die Borke des Baums gehen soll. Alsdann kann man den Einschnitt, oder das Aderlaß sicher und mit Nutzen verrichten.

2. Anmerkung: Die Aerzte rathen, daß man die Incision bey dem Aderlaß nicht gerade, sondern etwas schräge machen soll. Ich kann nicht eigentlich sagen, warum solches empfohlen wird: doch soll es aus einer gewissen Vorsicht geschehen. Diese Vorsicht ist auch bey dem Aderlassen der Bäume nöthig, und man thut besser, wenn man den Einschnitt lieber schlangenförmig, als gerade macht; oder in abgesetzten schrägen Schnitten die Borke des Baums einritzt. Nur muß man dahin sehen, daß zwischen zween Schnitten nichts stehen bleibt, indem solches ein Band ausmachen und den Baum verunstalten würde. Auf diese Art verhütet man, daß die Borke nicht zu sehr aufplatzet, und also desto geschwinder wieder auswächst.

3. Anmerkung: Diesen Einschnitt macht man aber nicht gern an der Sonnenseite, weil sonst die Sonne den Saft gar zu sehr herausziehen, und den Baum verderben würde. Besser ist es, dazu die West-

und

und Nordseite des Stammes zu nehmen, an welcher die Rinde ungleich weicher, obwol dicker ist, als von der Morgen- und Mittagsseite *).

2. Der Borkwurm.

Mit dieser Krankheit wird mancher schöner Baum geplagt. Man erkennet sie daran, daß an dem Stamme zuweilen eine Stelle auswächset, die einem Geschwür nicht ungleich siehet. Dies ist fast durchgehends ein sicheres Zeichen, daß ein Wurm darunter befindlich sey.

Gemeiniglich rührt diese Krankheit davon her, daß man den Baum an solcher Stelle geschlagen hat, dadurch sich die Borke oder Rinde vom Stamm ablöset. Oder sie entsteht auch vom überflüssigen Safte, der nicht gnugsam in die Höhe steigen kann; sondern sich irgendwo zwischen der Borke und dem Stamme setzet. Daselbst erzeugen sich dann Würmer, die immer mehr und weiter um sich fressen, und sich bald gar sehr vermehren. Dieser **Borkwurm** ist von rother Farbe, und etwa anderthalb bis zwey Zoll lang, wie eine Raupe gestaltet, aber dicker, als die stärkste und größte Raupe.

Das einzige **Mittel**, den Baum von dieser Krankheit zu befreyen, ist dieses, daß man, vermittelst eines scharfen Messers, solche Stelle hinweg schneidet, die darunter befindlichen Würmer

*) Man sehe im vorigen Briefe U. 1. die zwote Regel.

Würmer bey Seite schaffet, und die Stelle von allem Unflath, der daselbst in großer Menge angetroffen wird, völlig reinigt. Darauf schneidet man alles trockene und ungesunde Holz vollends weg, und verbindet den Baum mit einer, aus frischem Leim, frischer Erde und Kuhfladen zubereiteten Salbe, so ist der Baum curirt. Glaubt man aber, daß der Baum zu viel Saft habe, welches man aus der Beschaffenheit des Bodens beurtheilen kann; so kann man solches, wie vorher gesagt worden, durch das Aufritzen der Borke verbessern.

3. Der Brand.

Dieser Krankheit, die man sonst auch den Krebs, oder an andern Orten auch den Bassert, von Bersten, zu nennen pflegt, sind zwar alle Sorten von Obstbäumen ausgesetzt, doch leiden Apfel- und Birnbäume davon am meisten. Sie heist der Brand, weil die Stelle, wo sie ihren Sitz hat, wie verbrannt aussieht; sie führt den Namen des Krebses, weil sie, wie die Krankheit des Krebses bey dem Menschen, um sich frißt; auch wird sie der Bassert genannt, weil die Borke an diesem Orte birstet, und sich von der übrigen absondert.

Man erkennet diese Krankheit daran, daß die Borke hin und wieder Stellen aufwirft, da ein Theil derselben von der übrigen Borke sich völlig ablöset, und ganz hart und schrumpfig wird. Unter derselben findet man alles kohlenschwarz,

und

und ist nicht anders anzusehen, als wenn es verbrannt wäre. Dies geht immer mehr und weiter umher aus, nimmt zuletzt den ganzen Stamm ein, und tödtet den Baum, wenn man nicht bald die nöthigen Hülfsmittel dawider anwendet und gebraucht.

Was die Ursachen dieser Krankheit anlanget; so werden verschiedne derselben angegeben. Diejenigen verdienen den wenigsten Beyfall, welche dafür halten, daß ein Baum diese Krankheit bekomme, wenn er zu der Zeit, wenn der Mond in den Zeichen des Krebses oder Scorpions läuft, gepfropfet wird. Denn wie ich nicht dafür halte, daß der Mond und andere Himmelszeichen einen Einfluß auf die Gesundheit oder Krankheit eines Baums haben *); so rühret auch der Brand, meiner Meynung nach, insonderheit von der schlechten Vorsicht her, die man bey dem Versetzen der Bäume anwendet, wie ich solches auch schon vorhin angemerkt habe **), indem man solche nicht so wieder einsetzet, als sie vorhin gestanden haben, und eine andre Seite gegen den Mittag setzet, als vorhin da gestanden ist. Dadurch wird die zarte Borke von der Sonnenhitze ausgetrocknet, gebrannt und aufgezogen. Dies wird dadurch bestätigt, daß sich der Brand gemeiniglich an der

*) Man sehe den fünften Brief Nr. II. die vierte Regel.
**) Im achten Briefe Nr. II, 2. die dritte Regel.

der Mittagsseite zeiget. Auch rührt derselbe wol zuweilen von einer Verwundung oder Quetschung her, wenn nicht gehörig drauf geachtet wird, daß man solche in Zeiten verbinde, oder von einer jeden üblen Behandlung irgend einer andern Krankheit. Nicht weniger muß ich hier dasjenige wieder bemerken, was ich schon vorhin einmal in einem meiner Briefe *) von einer den Apfel- und Birnbäumen nachtheilig seyn wollenden Baumsalbe gesagt habe.

Was das Mittel betrift, diese Krankheit zu heben, so ist es am gerathensten, daß man ohne alle weitere Umstände einen Schnitt wage. Doch hierbey ist nichts zu wagen; sondern es ist sogar das einzigste und zuverlässigste Mittel, das man in Ansehung dieser Krankheit anwenden kann, und alle übrigen sind schlechterdings vergeblich. Man nehme also ein scharfes Messer zur Hand, und schneide damit die brandige Stelle bis aufs gesunde Holz rein weg, so daß nichts davon zurück bleibe. Denn, würde man nur das geringste davon sitzen lassen, so würde es aufs neue wieder um sich greifen, und darauf den Baum in die größte Gefahr setzen. Sobald dieses Ausschneiden verrichtet ist, nimmt man die vorhin **) genannte Salbe, schlägt solche vermittelst

*) Im vierten Briefe, bey der Zubereitung des Baumwachses auf die vierte Art.

**) Bey der zwoten Krankheit, vom Borkwurm.

telst eines Stücks Leinewand um den Baum, und verbindet ihn wohl, so ist die Cur gemeiniglich geschehen.

4. Die Dorrsucht.

So mag ich wol eine andre Krankheit der Bäume nennen, mit welcher sie jezuweilen befallen werden. Man erkennet solche daran, wenn der Baum in seinem Gipfel anfängt zu dorren, oder einige Hauptzweige desselben anfangen trocken zu werden und sterben.

Es ist offenbar, daß die Ursache dieser Krankheit an den Wurzeln des Baums zu suchen sey, bey welchen man beym Aufgraben und Nachsuchen etwas finden wird, das sie hindert, ihren Zweigen den nöthigen Saft zuzuführen. Oder es liegt der Grund dieser Krankheit in einem gar zu feuchten Erdreiche, welches die Wurzeln des Baums tödtet, und mithin auch das Sterben der Zweige nach und nach verursacht, denen sie den Saft hätten zuführen sollen.

Das Mittel, diese Krankheit zu heben, ist folgendes: Man nehme einen Spaten zur Hand, und räume, vermittelst desselben, die Erde von den Wurzeln behend ab. Findet sich alsdann, daß einige Wurzeln unter sich von der Erde entblößt sind und hohl liegen, so bringe man alsobald frische gute Erde dabey, und fülle die hohlen Stellen damit wieder aus. Sollten aber Ameisen, Maulwürfe, Mäuse, Ratzen und dergleichen mehr sich daselbst aufhalten, und

ihre Wohnung unter und bey dem Baum haben, so muß man solches Geschmeiß daraus zu vertreiben suchen. Auf was Art und Weise aber solches am besten geschehen könne, das werd ich Ihnen in meinem folgenden Briefe zu sagen haben. Sollte aber das Erdreich zu feucht seyn, so muß man solches mit Kies, Sand und trockner Erde zu verbessern bemüht seyn. Finden sich erstorbne Wurzeln, so nehme man solche bis an den Stamm sorgfältig weg. Es ist leicht zu erachten, daß erstorbene Zweige dadurch nicht wieder belebt werden können; aber es wird doch einer größern Gefahr des Baums dadurch vorgebeugt, weil die Fäulniß gar leicht weiter um sich greifen und also den Baum verderben kann. Aus dieser Ursache muß ich auch bemerklich machen, daß man die abgestorbenen Zweige des Baums bis aufs gesunde Holz wegnehme, und solche Stellen mit Baumwachs vor Regen und Wind wohl verwahre.

5. Die Gelbsucht.

Dies ist ebenfalls eine Krankheit, damit die Obstbäume zuweilen behaftet sind. Ich verstehe darunter diejenige Krankheit, wenn die Blätter der Bäume vor der Zeit, zuweilen mitten im Sommer schon gelb werden, und der Baum von seinen Blättern entblößt werden will, wenn andere noch im besten Laube stehen.

Das Gelbwerden der Blätter rührt von verschiednen Ursachen her. Eine gar zu starke

Hitze, Mangel des Regens, Mehlthau und Nebel trägen auch das ihrige dazu bey. Alsdann aber ist es keine Krankheit, sondern nur ein ohngefährer Zufall, der viele Bäume zugleich und auf einmal betrift. Wenn sich aber ein Baum vor vielen andern merklich dadurch auszeichnet, daß seine Blätter gelb werden; so ist es eine Krankheit, davon der Grund in den Wurzeln desselben zu suchen ist; daselbst hat sich dann entweder viel Wasser gesammlet, dadurch einige Wurzeln ersoffen sind; oder die Wurzeln sind von den Ratzen und Mäusen angefressen, oder sonst auf eine andere Art und Weise beschädigt.

Das **Mittel**, dadurch diesem Schaden und dieser Krankheit abgeholfen werden kann, (gemeiniglich aber ist alles vergebens. Denn wenn diese Krankheit an den gelben Blättern recht sichtbar ist, so ist es schon ein so hoher Grad der Krankheit, daß wenig dabey auszurichten ist), würde darinn bestehen, daß man den Baum aufgrabe und die Wurzeln desselben untersuche. Findet sich daselbst eine überflüssige Feuchtigkeit; so verfährt man damit eben so, wie bey der vorhergehenden Krankheit bereits ist erwähnt worden, daß man nemlich das Wasser ableite und trockne Erde dabey bringe. Wären die Wurzeln von den Ratzen angefressen; so muß man das Schadhafte davon wegnehmen, und die Ratzen von denselben zu vertreiben suchen. Sollten aber die Wurzeln durch einen andern Zufall beschä-

digt seyn: so schneide man das Verwundete völlig weg, damit der übrige Theil der Wurzeln nicht ebenfalls verfaule und der ganze Stamm verderbe. In allen Fällen aber, die Krankheit rühre her, woher sie wolle, und was auch immer die Ursache davon seyn möge; so ist nichts besser, als daß man, wenn das Schadhafte weggenommen worden, Teichschlamm und Made aus den Gräben auf die Wurzeln bringe. Ist noch Hoffnung zur Wiederherstellung des Baums übrig gewesen; so wird man bey dieser Behandlung finden, daß der Baum gleichsam aufs neue belebt werde und hernachmals lustig fortwachse.

6. Die Knoten.

Dies ist eine besondere Krankheit, die den Baum ganz verunstaltet. Man erkennet sie daran, daß sich an dem Stamme sowol, als an den Zweigen, viele Knoten, (Pückel, Klunzen,) aufwerfen, die ganz schorfig anzusehen sind.

Was die Ursachen dieser Krankheit anlanget; so muß ich gestehen, daß ich noch zur Zeit solche, mit Zuverlässigkeit, nicht anzugeben weiß. Wahrscheinlicher Weise rührt sie von überflüssigem Safte her, der sich an solchen Stellen sammelt, die Rinde auftreibt, sich alsdann, wenn solche sich nicht, wie bey dem Brande geschiehet, von der übrigen Rinde ablöset, gleichsam ein Callus oder Knorre ansetzt um welche der Saft nachmals herum und fortgehet bis zu den äussersten Enden und Spitzen der Zweige. Vielleicht

hören Sie, mein Freund, woher solches rühre, oder es weiß jemand, der diese Briefe lieset, eine andere Ursache davon anzugeben; dann würde ichs ihm recht vielen Dank wissen, wenn er dieselbe gefälligst bekannt machen wollte.

Da ich also die Ursache dieser Krankheit nicht kenne, so können Sie auch leicht gedenken, daß ich kein Mittel anzugeben weiß, dadurch dieselbe könne gehoben werden. Das kann ich indessen zuverlässig behaupten, daß diese Krankheit ihm an der Fruchtbarkeit sehr hinderlich sey. In meinem vormaligen Baumhofe fand sich ein Apfelbaum, der diese Krankheit hatte, und schlecht trug. Ob auch Birnen- Kirschen- und andere Bäume damit behaftet sind, das kann ich, aus Mangel der Erfahrung, nicht sagen. Was aber diesen Apfelbaum betraf; so versuchte ich allerley, um ihn zu curiren. Alle Mittel aber, die ich anwandte, waren vergeblich. Ich ließ seine Wurzeln aufräumen, fand aber nichts fehlerhaftes. Ich ritzte die Borke mit einem Messer auf. Ich ließ ihn scharf beschneiden und aussägen: aber nichts wollte helfen. Er blieb so, wie er war. Da er nicht von mir gesetzt worden; sondern schon da stand, wo er vielleicht noch jetzt steht, und alt geworden ist, so vermuthe ich fast, daß bey dem Setzen desselben ein Versehen müsse vorgegangen seyn. Ein Mittel mögte vielleicht noch seyn, ihn von dieser Krankheit zu befreyen. Dieses nemlich, daß man dem

Baum im Frühjahr den ganzen Kopf nehme, und ihn lauter frisch Holz austreiben lasse: und da die Krankheit von überflüssigem Safte herrührt, daß man das Erdreich, um den Baum herum, etwas magerer mache und mit Sand vermische.

7. Der Moos.

Nicht selten findet man Obstbäume, deren Stämme und Zweige überall mit rauhem Moose bewachsen sind. Diese Krankheit hat ihren Grund in einer schlechten Behandlung der Bäume, und ist entweder der Nachlässigkeit dessen, dem die Aufsicht des Baumgartens anvertrauet ist, zuzuschreiben, oder sie rühret vom kalten und nassen Erdreich her, oder vom Mangel der Luft, daß die Bäume zu nah an einander gepflanzt sind *).

Das einzige Mittel, das man hat, den Baum von dieser Krankheit zu befreyen, bestehet darinn, daß man nach einem Regenwetter einen Heydquast oder stumpfen Besem nehme, und vermittelst desselben den Moos von dem Baume herunter fege. Um aber zu verhindern, daß er nicht aufs neue damit verunstaltet werde, so lokkert man zu verschiednen Zeiten die Erde einige Fuß rings um den Baum auf, und legt etwas guten Mist überher, welchen man, wenn das Kraut wieder Ueberhand nehmen will, untergraben

*) Im achten Briefe, II, 2. die dritte Regel.

ben kann. Nur muß man sich hüten, daß man die zarten Saugewurzeln nicht absteche.

8. Mangel am Wachsthum.

Zuweilen findet sich auch, daß ein Baum, wenn er gepflanzt ist, gar nicht fortwachsen will, sondern wie man zu sagen pflegt, seuchet, und so stehen bleibt, als er war, wie er gesetzet wurde. Kümmerlicher Weise treibt er etwan ein Paar junge Loden oder Zweiglein aus. Aber auch diesen kann man es sogleich ansehen, daß es keine rechte Art mit ihnen hat, und sie nicht fortkommen werden.

Die Ursache dieser Krankheit kann eine dreyfache seyn. Sie ist entweder ein gar zu feuchter Boden, darinn die Wurzeln gemeiniglich anfangen zu faulen, wenigstens was die jungen und zarten Saugewurzeln anlangt, die gerade dazu dienen, daß sie dem Baume seine Nahrung zuführen sollen. Oder es sind bereits gestorbne Wurzeln, die in der Erde noch nicht angeschlagen, und keine Nahrung an sich gezogen haben. Oder sie rühret daher, daß das Erdreich nicht gehörig zubereitet worden.

Wo die Ursachen einer Krankheit bekannt sind; da findet man auch leicht Mittel, dieselbe zu heben. Das Mittel nun wider diese Krankheit ist, daß man den Baum, weil er noch jung ist, kurz und gut ausgrabe, die verstorbenen, gefaulten und fehlerhaften Wurzeln wegschneide, das Erdreich verbessere, und ihn alsdann mit

aller nöthigen Vorsicht wieder einsetze. Diese Arbeit müßte aber im Herbste vorgenommen werden. Im Sommer nimmt man nicht gern einen Baum aus der Erde sondern man räumet nur die Erde von den Wurzeln ab, um das Fehlerhafte zu bemerken und zu verbessern. Schlamm und Made aus den Gräben bey die Wurzeln zu bringen, ist allemal das beste, wenn man sie von der Erde entblößt gehabt hat. Beschneidet man aber den Baum an seinen Wurzeln; so muß man auch stets den Gipfel der Zweige etwas abstutzen, weil es sonst dem Baum an hinlänglichem Safte fehlen würde. Hier schließ ich, und sage nur noch mit Wenigem, daß ich unverändert sey ꝛc.

Der zehnte Brief.

Mein sehr werther Freund!

Schon in meinem vorigen Briefe hab ichs weitläuftig berührt, daß auch die jungen Obstbäume ihre Feinde haben, die ihnen nach dem Leben trachten, und den Untergang drohen. Wer diese sind, und wie man die Bäume dawider schützen müsse, das will ich die Ehre haben, Ihnen in diesem Briefe zu sagen. Voraus muß ich die Anmerkung machen, daß diese

Feinde

Feinde nur insonderheit jungen Bäumen Schaden zufügen. An den Alten hergegen können sie so leicht keine Gewalt ausüben, ausgenommen was die Raupen und Käfer anlanget.

Die Feinde der Obstbäume sind von verschiedner Art. Einige beschädigen die **Wurzeln** der Bäume; andre die **Borke** oder **Rinde** derselben; noch andere die **Knospen** der Bäume; wieder andere die **Blumen** derselben; noch andere die **Blätter** derselben; und endlich noch andere die **Frucht** derselben. Sehen Sie, mein Werthester, so ist es mit dem Obstbaume beschaffen, und nun werden Sie schon merken, daß es nicht genug sey, den Baum nur gepflanzt zu haben; sondern daß er die genaueste Aufsicht erfordere. Doch! die ist nur hauptsächlich nöthig, so lange der Baum noch jung ist. Ich will Ihnen jetzt eine jede Art etwas näher beschreiben, und Mittel zu ihrer Vertilgung an die Hand geben.

Die erste Art ist diejenige, die die Bäume an ihren Wurzeln beschädigt. Das thun aber die **Maulwürfe**, **Ratzen**, **Mäuse** und **Ameisen**. Sobald nun die Wurzeln eines Obstbaums leiden; sobald stehet der ganze Baum in Gefahr, zu Grunde zu gehen. Daher muß man suchen, solche von dem Baume zu entfernen. Unter den eben genannten sind die **Maulwürfe** die vornehmsten. Denn außerdem, daß sie das Erdreich bey den Wurzeln hohl machen,

und dieselben von der Erde entblößen, so bahnen sie auch den Ratzen und Mäusen den Weg dahin, die dem Baume alsdann gemeiniglich das Garaus machen. Hier muß man also suchen, sich der Maulwürfe zu versichern. Das geschieht am besten dadurch, daß man in der Nachbarschaft des Baums die Gänge derselben aufspühret. Findet man solche; so stellet man daselbst eine Falle hin, und bemächtigt sich auf solche Weise derselben. Es giebt verschiedne Arten von Fallen, einige mit langen eisernen Nägeln, andere hergegen mit Schlingen von Eisendrath. Mir gefällt die letztere Art vor der erstern, und es fehlt fast nie, daß er nicht gefangen werde, wenn er seinem vorigen Wege wieder nachgehet. Ist aber der Maulwurf schon bey dem Baum einquartirt, welches man daraus abnehmen kann, wenn bey demselben Hügel aufgeworfen sind; so muß man mit einer Handkelle die Erde bey Seite thun, und den Gang des Maulwurfs ausforschen, und den Maulwurf von dem Baume dadurch abzuleiten suchen, daß man in einiger Entfernung vom Baume das Erdreich umgräbt.

Wo der Maulwurf vorangegangen ist, da folgen die Ratzen und Mäuse gerne nach. Und was richten die nicht vor Verwüstungen unter den Bäumen an? Ich habe selbst mehr als eine traurige Erfahrung davon gehabt. Ein Paar Bäume, die im besten Wachsthum und

vollem

vollem Laube waren, fielen mir. Wie ich nachsah; fand sich, daß der Baum los war, und als ich ihn wieder aufheben wollte, hob ich ihn heraus. Hier sah ich, zu meinem Erstaunen, daß die Ratzen und Mäuse nicht allein alle Wurzeln abgefressen, sondern auch den Baum selbst in der Erde so abgenaget hatten, daß er einem spitzigen Keile fast ähnlich sah. Das war die Folge davon, daß ich dem Maulwurf nicht genugsam nachgespürt hatte. Aber wie vertreibt man denn die Ratzen und Mäuse von den Bäumen? Arsenik und dergleichen zu legen, geht in Häusern wol an, wenn die nöthige Vorsicht dabey gebraucht wird. Aber im Felde und Obsthöfen würde es zu weitläuftig und mißlich seyn. Ich will ihnen also ein ander Mittel bekannt machen, und ich mögte fast sagen, das einzige Mittel, das man mit Zuverlässigkeit gebrauchen kann, und welches das beste Präservativ dawider ist. Man pflanze bey einem jeden Baum eine Bolle Knoblauch, dann wird ihm keine Ratze oder Maus schaden. Wahrscheinlich ist ihnen der Geruch zuwider. Gewiß ist es aber, daß es hilft.

Andere Feinde, die den Obstbaum an der Wurzel beschädigen, sind die Ameisen. Selbige werfen zuweilen eben solche Hügel auf, als die Maulwürfe, oder sie laufen bey dem Baume häufig herum. Diese sind so leicht nicht zu vertilgen, weil sie in ungeheurer Menge da sind.

Man

Man preiset verschiedne Mittel an, dadurch man sie vertilgen kann. Man soll z. B. ein Gefäß mit etwas Honig bey dem Baum setzen, und weil sie bald dahin ziehen werden, kann man sich ihrer leicht bemächtigen. Besser aber ist es, wenn man kochend Wasser bey der Hand hat, daß man alsdann einen solchen Ameisenhügel an die Seite thue, und alsdann die Ameisen sammt den Eyern verbrenne. Es versteht sich von selbst, daß dies Begießen mit kochendem Wasser in einiger Entfernung von dem Baume geschehen müsse; widrigenfalls würde man sammt den Ameisen zugleich auch die Wurzeln verbrennen. Thut man darauf etwas Ruß aus dem Schornstein in kalt Wasser; so kann man solches, wohl durch einander gerührt, bey die Wurzeln gießen, und die Ameisen werden sich bald darnach verlieren.

Andere Geschöpfe thun dem Baume Schaden an seiner Borke oder Rinde. Solche sind der **Borkwurm**, welcher von einer Verwundung des Baums herrühret. Dem kann nicht anders abgeholfen werden, als daß man solche Stelle mit einem scharfen Messer ganz ausschneide, und sie darauf mit einer Salbe bestreiche und verbinde. Nachdem aber thun die Schaafe und Ziegen, wie auch die Haasen, den Bäumen vielen Schaden, so auch alles übrige Vieh, wenn es dazu kommen kann. Schaafe und Ziegen, Pferde und Hornvieh kann ein guter Hauswirth

wirth allemal aus dem Obstgarten abhalten. Und er muß es auch thun, weil er sonst einen großen Verlust und Abgang an seinen Bäumen leiden würde. Auch soll sein Obstgarten noch in langer Zeit kein Weidehof oder Grashof werden, wie ich in einem meiner künftigen Briefe weiter zeigen werde. Was aber die Haasen anlangt, so ist es in Ansehung deren schon mißlicher. Schießen darf er sie nicht, wenn ihm nicht das Recht dazu zustehet. Und Schlingen stellen, das würde ihm gar übel bekommen. Wenigstens ist solches hier zu Lande durch strenge Gesetze verboten. Was ist denn dabey zu thun? Man kann die Stämme wol mit Theer bestreichen, doch mögte ich solches nicht gern anrathen. Besser ist es, daß man die Stämme mit Dornen und dergleichen umbinde, so werden sie genugsam gesichert seyn.

Ich komme zu einem andern Insekte, das die Knospen der Pfropfreiser oder der verpflanzten zarten Bäume vernichtet, wenn man nicht in Zeiten darauf achtet. Es ist hier unter dem Namen des Knospenbeissers bekannt, und ich weiß dessen eigentlichen Namen nicht anzugeben. Dies Insekt ist ein kleiner länglicher weißer Wurm. Es erzeuget sich nah an den Knospen in einem feinen Gewebe. Er frißt die Knospen von oben an, und dringet bald ins Herz derselben. Wird er nicht früh genug bey Seite geschafft; so ist die Knospe verlohren,

daraus

daraus ein Hauptzweig werden sollte. Will man nun diesem Uebel vorbeugen — und welcher Baumgärtner wird solches nicht gerne thun? — so muß man seine Bäumchen fleißig nachsehen, und den schädlichen Wurm, wenn er noch im Ey ist, tödten. Ist er aber schon ausgebrütet, so durchsuche man die Knospen, alsdann wird man ihn bey dem Angefreßnen leicht finden können. Man nehme zu dem Ende eine Stecknadel, öffne damit die angefreßnen Knospen, und nehme vermittelst derselben den Wurm heraus. Um zu verhindern, daß sich nicht ein neuer Wurm daran mache, nehme man etwas Baumwachs, und umgebe damit die Knospen, so werden sie gut fortwachsen.

1. **Anmerkung:** Bey großen Bäumen würde solches ohnmöglich seyn, und da macht man nicht viel daraus, ob eine Knospe verlohren gehet oder nicht. Bey Pfropfreisern hergegen und jungen Bäumen muß man sich diese Arbeit nicht verdrießen lassen.

2. **Anmerkung:** Weil bey dem Herausnehmen des Wurms mit der Stecknadel die jungen Blätter, die sich noch nicht aufgewickelt haben, gemeiniglich verletzt werden: so rath ich, mit einem scharfen Federmesser die Knospe bis auf die Hälfte ganz wegzuschneiden, damit nicht etwa

eine

eine Fäulniß entstehe, die eben so schädlich seyn dürfte.

Es giebt noch eine andere Art von Insecten, welche, wenn die Bäume in der Blüte stehen, die Blumen angreift, und selbige verdirbt. Es ist solches eine Art Fliegen, die ihre Eyer in dieselben hineinlegt. Solche Blumen verlieren sogleich ihre Fruchtbarkeit, sie schließen sich, vertrocknen, und sehen wie verbrannt aus. Was ist aber für ein Mittel dawider? Ich muß gestehen, daß ich dergleichen nicht angeben kann, und muß mich begnügen, das Uebel selbst angeführt zu haben.

Andere Geschöpfe sind den Blättern der Bäume nachtheilig. Ich kenne drey Arten derselben, als: die **Raupen**, die **Käfer**, und die **Ameisenfliege**.

Was die Raupen an den Bäumen für Verwüstungen anrichten können, das brauch ich Ihnen nicht zu sagen. Oftmals nehmen sie dergestalt überhand, daß kein Blatt auf dem Baume bleibt, und die Folge ist, daß das Obst zur Unzeit reift, unschmackhaft wird, und abfällt. Diesem Unheil kann nicht anders vorgebeugt werden, als daß man sie zu rechter Zeit absuche. Dazu aber gehört einige Kenntniß, und weil es am sichersten ist, dies Ungeziefer in seinen Eyern zu zerstören, so muß man auch wissen, wo man dieselben finden soll. Die Raupen, die dem Obstbaume schaden, sind von verschiedner Art. Weil

ich

ich in dem dritten Bande des Berlinschen Magazins eine schöne Abhandlung von Vertilgung der schädlichen Raupen antreffe; so will ich, weil ich weiß, daß Ihnen solche willkommen seyn wird, einen Aufsatz davon jetzt mittheilen. Man rechnet dazu:

1. die bekannte Ringelraupe; die beynahe die Länge eines kleinen Fingers erreicht, etwas rauh, und von Farbe theils gelbbraun, theils himmelblau ist. Diese Art kann nicht füglich in den Eyern vertilgt werden; denn weil die Phaläne sie an kleinen Zweigen der Bäume in einem breiten Ringe anklebet, der der Borke des Baums gleich siehet, so hält es schwer, sie ausfündig zu machen. Wo man sie aber antrift, muß man den Zweig wegschneiden, und mit demselben die Eyer verbrennen. Haben indessen die Eyer oben schon eine Oefnung, so ist es ein Zeichen, daß die Raupen schon ausgekrochen sind. Es kann auch diese Raupe nicht füglich in der Puppe vermindert werden, weil sie sich einzeln zwischen den Blättern und in den Fugen der Bäume einspinnet. Auch nicht in der Phaläne; denn diese fliegt nur des Nachts, und sitzt bey Tage an den Blättern der Bäume, Es bleibt also nichts übrig, als die Raupe selbst, dabey man folgender Gestalt zu Werke gehen muß. Man durchsuche des Morgens und Abends, wie auch bey kaltem und regnigtem Wetter, die Bäume an den Orten, wo sie sich in starke Zweige zertheis

zertheilen. Hier wird man ein starkes Gespinst, und auf demselben eine grose Menge Raupen gewahr werden. Man nehme alsdann einen Topf, und scharre die Raupen hinein, so kann man sie auf die bequemste Art tödten.

2. Die bunte Winterraupe; die diesen Namen führet, weil sie im Herbste aus dem Ey kriechet, und als Raupe den Winter hindurch dauert, aus welcher eine ganz weiße Phaläne kömmt, davon das Weibchen an dem Hinterleibe einen Büschel goldgelber Haare hat, womit sie die Eyer bedeckt, die sie in einem Haufen zusammen legt. Man kann dies Insekt nicht gar wol in den Eyern; auch nicht in der Puppe, und eben so wenig in der Phaläne zerstören. Es bleibt also nichts übrig, als die Raupe selbst. Ist solche im Herbst aus dem Ey gekrochen, so führt sie ein geselliges Leben, und nähret sich noch von den Blättern, die sie nur an der einen Fläche etwas benaget. Sobald die Blätter, wegen des herannahenden Winters, anfangen abzufallen, begiebt sich die ganze Brut an die äussersten Spitzen der Bäume, und verfertigen daselbst ein starkes, dichtes Gespinnst, in welchem sie sich den ganzen Winter hindurch aufhält. Solche nun zu vertilgen, verfährt man folgender Gestalt: Vom Herbste an, bis in den Anfang des Frühlings, ehe noch die Witterung merklich warm wird, und die Knospen anfangen zu treiben, nimmt man eine Baumscheere und schnei-

det mit derselben die Spitzen der Zweige, woran sich dergleichen Raupennester befinden, ab, sammelt solche sorgfältig auf, und verbrennet sie.

Eine andere schädliche Raupe ist

3. eine schwarze Raupe, welche auf dem Rücken mit feinen und kurzen gelbbraunen, und auf den Seiten mit weißen Haaren besetzt ist. Der Vogel, der daraus entstehet, legt seine Eyer, die eine kegelförmige Gestalt haben, gegen den Herbst auf den Blättern der Bäume beysammen, welche nicht leicht ausfündig gemacht werden können. Man muß daher sein Augenmerk auf die Raupe selbst wenden. Diese kriecht noch vor dem Winter aus dem Ey, und wann die Blätter im Herbste beginnen abzufallen, so verbirgt sich eine ganze Brut in einem Blatte, oder auch wohl in mehreren, überspinnet solches, und befestiget den Stiel des Blattes an dem Zweige, damit es nicht abfallen kann, und in dieser Wohnung halten sie sich den Winter durch auf. Diese Nester muß man auf eben die Art und zu eben der Zeit sammlen, wie solches bey der vorigen Art angezeigt worden. Weil diese Raupen aber bey der geringsten Berührung sich an einem Faden von dem Baume herab lassen, woran sie sich auch wieder hinauf winden können, so muß man mit aller Behutsamkeit dabey zu Werke gehen.

Das sind die bey uns gewöhnlichen Raupen. Und wenn es schon bey großen Bäumen einige

einige Mühe kostet, ihrer habhaft zu werden, so ist es doch bey jungen Bäumen ein leichtes.*)

Der Käfer ist den Obstbäumen ebenfalls schädlich, und verdirbt Blätter und Früchte. Von kleinern Bäumen lassen sie sich indessen doch bald absuchen. Größere Bäume hergegen muß man schütteln, dadurch werden sie alle herunter fallen. Nur muß man sich hüten, daß alsdann keine Hühner gegenwärtig sind. Diese fressen sie mit Begierde, finden aber auch dabey ihren Tod, weil sie solche nicht leicht wieder los werden, da sie in dem Kropf des Huhnes lange leben bleiben **). Eben so nachtheilig sind den Bäumen

die Ameisenfliegen. Ich nenne sie also, weil sie die völlige Gestalt der Ameisen haben,

*) Wie viel an der Vertilgung der Raupen gelegen sey, erhellet daraus, daß die schwedische Akademie der Wissenschaften vormals einen Preis von 20 Ducaten darauf gesetzt hat, wenn jemand in einer besondern Schrift ein hinlängliches Mittel zur Vertilgung oder Vermeidung der schädlichen Raupen angeben würde. Man hat deswegen verschiedne Mittel vorgeschlagen. Z. B. man soll die Bäume unten am Stamm mit einem klebrichten Safte beschmieren: man soll durch eine Feuerspritze den ganzen Baum benetzen, und dadurch die Raupen entweder ersäufen, oder sie zwingen, herunter zu fallen, damit sie vertilgt werden können: oder man soll einen gewissen Baumkäfer auf die Obstbäume setzen, damit er die schädlichen Raupen vertilge. Aber wer sieht nicht gleich, wie unzulänglich diese Mittel sind?

**) Siehe *Gaz. litt. de Berl. 1765*, Nro 65. p. 194. Berl. Magaz. 3. B. 1. St. p. 58.

nur daß sie größer, und mit Flügeln versehen sind. Solche verunstalten den Baum gar sehr, und machen, daß seine Blätter wie verbrannt aussehen. Sie legen ihre schwarzen Eyer unter die Blätter, ziehen sie zusammen, und geben ein übles Ansehen. Die beste Art sie zu vertilgen ist, daß man entweder die Blätter abbreche und verbrenne, oder daß man sie an den Blättern zerdrücke.

Zuletzt muß ich Ihnen auch noch von dem Ungeziefer Nachricht geben, das die Frucht des Baums verdirbt. Solches sind die Ameisen und die Würmer.

Man findet oft, daß sich auf einem Baume viele Ameisen aufhalten, welche das Obst, besonders das süße, als Birnen, Pflaumen und dergleichen anfressen, und also verderben. Diese kriechen von der Erde hinauf. Es kann aber demselben dadurch abgeholfen werden, daß man am Stamm eine Stelle, etwa einer Hand breit, mit weißer Kreide bemahle, oder daß man etwas Wolle locker um den Stamm binde; so wird man finden, daß sie nicht hinüber gehen.

Zuweilen trägt sichs zu, daß ein Baum sein Obst früher, als gewöhnlich ist, abwirft, und es das Ansehen hat, als ob es reif wäre. Besiehet man indessen solches genauer; so findet sich daß die Würmer die Ursache davon sind, die

sich

sich im Obste befinden. Ein Uebel, das nur selten bey jungen Bäumen sich findet, bey gröss sern aber desto häufiger ist. Das Mittel dems selben abzuhelfen, ist dieses, daß man dem Baum alle seine Zweige nehme, und ihn ganz neues Holz wieder austreiben lasse. Denn da die Ursache, warum sich der Wurm im Obste findet, ohne Zweifel daher rühret, daß der Baum so viel Harziges an sich habe; so kann solches auf keine andere, als die vorgedachte Art, gehoben werden. Es muß aber diese Arbeit im Frühjahre vorgenommen werden, und so bald es geschehen ist, der Baum an den gehauenen Stellen mit Kuhmist, mit Leimen vermengt, bestrichen werden.

Das sey nun genug hiervon, und ich wünsche, daß Ihre Bäume von diesen gefährlichen Feinden nichts mögen zu befürchten haben. Einige Gegenden sind vorzüglich glücklich darinn. Leben Sie jederzeit recht sehr wohl ꝛc.

Der eilfte Brief.

Mein Freund!

So sehr mir jetzt auch die Zeit fehlet, an unsere Obstgärten zu gedenken; so will ich doch mein Versprechen erfüllen, und Ihnen mit wenigem sagen, was Sie in Absicht auf die fernere Pflege und Erhaltung Ihrer Obstbäume zu beobachten haben. Einige bekümmern sich nicht weiter um ihre Bäume, und meynen, alles gethan zu haben, wenn sie solche nur erzogen und verpflanzt haben. Sie lassen alles Gras unter den Bäumen aufwachsen, und nachmals von ihrem Vieh verzehren. Sie lassen ihnen alles Holz, und glauben ihnen zu schaden, wenn sie einen oder den andern Zweig wegnehmen. Sie sind nicht sorgfältig genug, dem Baume seine Reinlichkeit zu verschaffen, und auf diese Art erreichen sie nicht die Absicht, darum sie die Bäume gepflanzt haben. Die Bäume verlangen allerdings ihre Pflege und besondere Wartung. Ich will Ihnen solches in wenigen Regeln entdecken, und zeigen, was Sie zu solchem Ende werden zu thun haben.

Die erste Regel: Begrabe das Land, darinn du die Obstbäume gepflanzt hast,

hast, und reinige es sorgfältig vom Unkraut.

Eine höchstnothwendige Sache! Ich habe zwar vorhin schon einmal gesagt *), daß man das Land unter den Obstbäumen noch viele Jahre zu Garten- und Feldfrüchten gebrauchen könne; daß alle Arten von Kohl, Kartoffeln und dergleichen, darunter gerathen; allein das gilt nur von denen, die das Land schlechterdings nicht entbehren können, und da heißt es: Noth hat kein Gebot. Besser ist es allemal, gar nichts unter den Bäumen aufwachsen zu lassen, weder Kraut noch andere Gewächse. Dazu gehört denn, daß man das Land fleißig begrabe. Auf solche Art erhält es durch Regen und Sonnenschein viele Nahrung, und wird so bereitet, daß die Wurzeln, die sich immer mehr und weiter ausbreiten, allenthalben hinlängliche Nahrung finden. Ich habe auch gesehen, daß im Frühjahr, wenn das Land in den jungen Obstgärten umgegraben oder gepflügt war, Buchweizen darinn ausgesäet wurde; nicht aber, um eine Erndte davon zu thun, sondern in der Absicht, seine Bäume damit zu pflegen. Denn wann der Buchweizen blühete, ward er sämtlich wieder untergepflügt, und dadurch erhielt der Obstgarten eine schöne Düngung und Nahrung. In gleicher Absicht pflegt man auch wol Bohnen dar-

*) Siehe den achten Brief II. 2. die dritte Regel.

darinn zu säen, und es mit solchen eben also zu machen. Ist man aber genöthigt, sein Land zwischen den Bäumen mit Feld- oder Gartenfrüchten zu bestellen; so bleibe man doch einige Fuß vom Baume ab, damit solche Früchte dem Baume seine Nahrung nicht entziehen. Zwey bis drey Fuß rings um den Stamm ist hinlänglich. Dieser unbestellte Platz aber muß von allem Kraute sorgfältig gereinigt werden, so werden die Bäume darinn gut gedeihen.

Die zwote Regel: Lege zur Herbstzeit rings um den Baum etwas Dünger, damit er neue Nahrung bekomme.

Zu dem Ende ist es gut, daß man das Erdreich, wenigstens einige Fuß um den Baum herum, umgrabe. Alsdann kann die Fettigkeit des Mistes, bey etwa eintretendem Regen, desto besser in die Erde dringen. Der Mist macht, daß der Baum gut fortwächst; und wo man ihm auf solche Weise keine Nahrung verschafft, so wird er kümmerlich stehen, und langsam wachsen. Der Dünger muß aber den Stamm nicht berühren, sonst würde selbiger schadhaft werden *). Man nimmt dazu am liebsten Kuh- und Pferdemist mit einander vermenget, und vor-

*) Am Ende des neunten Briefes, die zehnte Regel und Anmerkung.

vorzüglich alsdann, wann er ziemlich vermodert ist.

Die dritte Regel: Grabe den Dünger im Frühjahr unter.

Obgleich die Kraft desselben schon im Winter davon gegangen und in die Erde eingezogen ist, so wird doch theils das Erdreich dadurch verbessert, wenn das Stroh untergegraben wird; theils wird die Erde dadurch aufgelockert, und nun kann die Frühlingswitterung und die Sonne besser drauf wirken. Bey dem Untergaben des Mistes aber muß man sich hüten, daß man die Wurzeln des Baums nicht verletze.

Die vierte Regel: Reinige die Bäume wohl vom Moose.

Bey aller Vorsicht, die man auf die Zubereitung des Erdreichs angewandt hat, kann es gleichwol geschehen, daß ein Baum mit Moos überzogen wird. Insonderheit findet man solches bey den Pflaumen- und Zwetschenbäumen. Läßt man solches sitzen, so nimmt es gar bald überhand, und der Baum bekömmt ein häßliches Ansehn. Durch die Winterwitterung und vielen Regen ist das Moos ziemlich locker an Stamm und Zweigen geworden. Man kann alsdann den Baum im Frühling leicht davon reinigen. Unterläßt man aber solches, so wird der Baum in seinem Wachsthum gehindert, und

der Eigenthümer desselben hat den größten Schaden davon.

Die fünfte Regel: Befestige die Bäume, die etwa von den Pfählen los sind.

Ich hab es schon einigemal empfohlen, und besonders bey der Versetzung der Bäume aus der Baumschule in den Obstgarten, daß man ihnen einen Pfahl geben solle *), indem sie der Wind sonst hin und her wehen würde. Nun kann es geschehen, daß sich bey starken Winden ein Baum vom Pfahle losreißt. Hier muß nun ein sorgfältiger Landmann oder Baumgärtner, fleißig nachsehen, ob er in diesem Stück einen Fehler finde, damit er solchen alsofort verbessere. Widrigenfalls wird der Wind den Baum hin und her werfen. Unten am Stamme wird eine große Oeffnung in der Erde werden, das Wasser wird sich allda sammlen und den Baum verderben. Sobald aber ein Baumgärtner findet, daß ein Baum los ist; muß er ihn gleich wieder befestigen. Zu dem Ende muß er nie seine Bäume besuchen, ohne einige Weidenreiser mit sich zu nehmen. Damit es ihm aber gewiß nie daran fehlen möge, so rath ich ihm, an den Ecken seines Baumhofes einige Weidensträuche zu pflanzen, damit er allemal dergleichen bey der Hand

*) Im achten Briefe, II, die achte Regel.

Hand habe. Weil die rauhe Winterszeit den Baumgärtner oftmals abhält, sich in die kalte Luft zu wagen, oder auch eine Unpäßlichkeit ihn hindern kann, sich um seine Bäume zu bekümmern; so muß er noch vor dem Winter seine Bäume nachsehen, alle Bäume mit neuen Reisern befestigen, und wo er einen schadhaften Pfahl findet, denselben bey Seite schaffen und einen bessern an seine Stelle setzen. Alsdann kann er in Ansehung seiner Bäume ziemlich ruhig seyn, und wird im Frühling alles in guter Ordnung finden.

Die sechste Regel: Putze die Bäume gehörig aus, und beschneide sie.

Damit versehn es viele, daß sie ihre Bäume aufs Gerathewohl ins Wilde hineinwachsen lassen, ohne ihnen irgend einen Zweig zu nehmen. Und doch ist es eine nöthige Sache. Anders aber ist es mit dem Btschneiden hochstämmiger, anders mit dem Beschneiden niedrigstämmiger Bäume, beschaffen. Diese ziehet man entweder pyramidenförmig, oder in Gestalt einer Krone, oder en Espalier. Und darnach richtet sich auch das Beschneiden, damit man seine Absicht erreiche. Hochstämmige Bäume aber werden nur beschnitten, um viele und gute Früchte davon zu bekommen. Von diesen rede ich jetzt nur allein. Solche muß man im Frühjahr ausputzen. Das betrifft entweder das trockene Holz, oder die grünen Zweige. Sobald man findet,

daß

daß das mindeste Holz am Baume trocken worden ist, muß man solches mit einem scharfen Messer oder Beile wegnehmen, und zwar so weit wegschneiden, bis man dahin kömmt, wo das Mark gesund ist. Thut man solches nicht, so wird der Baum immer mehr und mehr absterben. Aber damit muß man es nicht gut seyn lassen; sondern man muß auch die Ursache untersuchen, woher solches rühre, und dieselbe zu heben suchen.

Nächstdem schießen auch an der Wurzel des Baums oftmals viele Ausschößlinge aus. Das rührt sehr oft daher, daß die Wurzeln zu flach liegen, und wenig oder gar nicht mit Erde bedeckt sind. Einigen Bäumen scheint es auch in der Art zu seyn, und wenn man es gleich auf alle Art zu verhindern sucht; so treiben sie doch an der Wurzel aus. Diese Ausschößlinge sind den Dieben gleich. Sie ziehen den Saft an sich, den die Wurzel dem Baume zuführen sollte, und hindern ihn an seiner Fruchtbarkeit. Man muß sie daher sorgfältig wegnehmen, und dahin sehen, daß man die Wurzel nicht verletze.

So treiben auch am Stamm und an den Zweigen oftmals viele schlanke Reiser aus. Diese werden Wasserreiser genannt, entziehen dem Baume die Nahrung, und gereichen ihm zu großem Schaden. Diese kann und muß man zu aller Zeit wegschneiden, und zwar ganz scharf an dem Baum.

Ferner giebt es auch noch andere sogenannte wilde Zweige. Diese hab ich sonderlich an den Kirschbäumen wahrgenommen, und man kann sie an dem Laube, das bald roth wird, leicht erkennen. Diese entstehen aus einem besonders starken Zufluß des Saftes, nach diesem oder jenem Zweige. Dieser wilde Zweig hat einen besonders starken Trieb, und wenn man ihn nur bis ins zweyte Jahr sitzen läßt, so ist er schon stärker, als derjenige, daraus er hervorgeschossen ist. Man muß ihn darum alsobald wegschneiden. Denn da er den meisten Saft an sich ziehet; so macht er auch den Baum unfruchtbar. Er selbst aber bringt keine Früchte hervor; sondern treibt nur blos ins Holz.

Auch findet man an den Bäumen oftmals Zweige, die gar zu dicht an einander stehen, und bey mehrerem Wachsthum nicht Raum genug haben. Von diesen nimmt man einen weg, damit der andere mehreren Raum bekomme. Auch sind Zweige an den Bäumen, die über einander herliegen, und sich an einander reiben. Diese Zweige verderben sich mit der Zeit einer den andern. Man muß daher, da sie noch jung sind, und die Rinde noch nicht gelitten hat, einen von beyden wegnehmen, und dadurch den Wachsthum des andern befördern. Ueberhaupt muß den Bäumen alles überflüssige Holz weggenommen werden. Denn bey wenigerm Holz

ist das Obst desto reichlicher, ansehnlicher und wohlschmeckender.

Sehen Sie, mein Freund! das hat man bey dem Beschneiden der Obstbäume zu beobachten. Manche halten es für eine geringe Kunst, und schneiden oder hauen weg, was ihnen vor die Hand kömmt. Allein das ist nicht der rechte Weg; und wer es nicht verstehet, der thäte am besten, wenn er seinen Obstgarten einem geschickten Gärtner übergäbe. Zuletzt muß ich noch bemerken, daß alle Arten von Bäumen das Beschneiden gut vertragen können, nur der Kirschbaum nicht; daher man dessen zu schonen hat, so viel nur immer möglich ist. Die beste Zeit zu beschneiden ist im Frühjahr, ehe noch zu viel Saft in den Baum getreten ist. Vom zwanzigsten Januarius pflegt man zu sagen:

Fabian Sebastian
Läßt den Saft ins Holze gahn;

das ist die rechte Zeit seine Bäume auszuputzen und zu beschneiden. Sollte alsdann aber noch zu starker Frost seyn; so läßt man noch einige Tage oder Wochen hingehen, damit der Frost nicht schaden möge. In Ansehung der jungen Bäume muß man wegen Abnehmens der Zweige allen Fleiß anwenden. Wie man alsdann den Baum zieht: hat man ihn im Alter. Stehen auch an einer Seite die Zweige zu weit von einander; so nimmt man einen Zweig, der von dem andern weit entfernt ist, und schneidet ihn

bis auf drey oder vier Augen weg, so wird er im künftigen Jahre schon ein anderes Ansehen gewinnen. So viel für diesmal vom Beschneiden und Warten der Bäume. Ich bin ꝛc.

Der zwölfte Brief.

Mein Werthester!

Nun komm ich zu einer jeden Gattung von Bäumen insonderheit. Und da man das Obst überhaupt in Steinobst und Kernobst eintheilt; so sollte dieser Brief sich mit den Bäumen beschäftigen, die Steinobst tragen. Ob er aber alles wird fassen können, was ich Ihnen davon zu sagen habe, das wird die Folge lehren. Ich will Ihnen erst eine Nachricht von den Bäumen selbst geben; dann die Obstsorten die ich kenne, beschreiben, und darauf ein Verzeichniß von Obstbäumen mittheilen, die Sie in Hamburg bey den Herren Hinrich und Johann Hinrich Böckmann, um beygesetzte Preise erhalten können.

a. Vom Kirschbaume.

In Ansehung des Kirschbaums verweise ich Sie auf das erste Stück im Anhange, wo von demselben ausführlich gehandelt ist Hier bemerke ich nur, daß er gern etwas feucht stehen will.

will. Weil ich indessen nach der Zeit, da jene Abhandlung gedruckt wurde, Gelegenheit hatte, mehrere Sorten von Kirschen zu bekommen, so will ich hier eine vollständigere Anzeige davon geben.

1. Die kleine Maykirsche; eine rothe süßsäuerliche angenehme Frucht, die um Johannis reif ist.
2. Die große Maykirsche; eine dunkelbraune süßsäuerliche Kirsche, mit vollem Saft, und die dabey überaus wohlschmekkend ist. Sie ist am Ende des Junius reif.
3. Die Muskatellerkirsche; eine große braunrothe Kirsche, herz- oder eyförmig gestaltet, und dabey punctirt, von süßem Geschmack, dabey etwas härtlich, wird auch sonst wol die rothe Herzkirsche genannt.
4. Die kleine Glaskirsche; hellroth uud durchscheinend; ist klein, aber saftig, doch von saurem Geschmack; trägt reichlich, und hält sich ziemlich lange.
5. Die große Glaskirsche; hellroth, groß, von vielem Safte, durchscheinend, mit einem kleinen platten Steine, von angenehmem Geschmacke.
6. Die bunte Herzkirsche; Ist wie ein Herz gestaltet; wird an der einen Seite roth, an der andern Seite aber bleibt sie gelb; ist von gutem Geschmack, nicht sehr

saftig,

saftig, und hart von Fleisch. Der Baum trägt reichlich.

7. Die bunte Amarelle; ist an Farbe der vorigen gleich, aber nicht so groß und mehr rund; hat vielen süßen Saft und weiches Fleisch. Der Baum trägt sehr reichlich.

8. Die Schwefelkirsche; eine ziemlich große Kirsche von gelber Farbe, mit einem langen Stengel, und angenehmen Geschmacks, wird sonst auch die große spanische Kirsche genannt.

9. Die Wachskirsche; eben wie die vorige, ist aber mehr weiß als gelb, und von einem etwas bittern Geschmack. Der Baum trägt nicht gar reichlich.

10. Die schwarze frühe Amarelle; eine vortrefliche Kirsche, ganz schwarz, weich von Fleisch, von dem angenehmsten Geschmack, voller Saft, und dabey sehr süß.

11. Die schwarze Herzkirsche; eine große aber harte Kirsche, daher sie sonst auch den Namen der Lederkirsche führet; ist von gutem Geschmack, dabey süß, und hält sich sehr lange.

12. Die blaue oder schwarze Italiänerkirsche; ist der eben beschriebenen Herzkirsche sehr ähnlich, nur daß sie nicht völlig so hart ist. Sie führt den Beynamen einer blauen Kirsche darum, weil der

Saft derselben blau oder vielmehr violet färbet.

13. Die doppelten und einfachen Kirschen von der Natt, oder Weichsel- und Twiesselkirschen, sind nur klein, aber von außerordentlich süßem Geschmack. Sie haben einen dünnen langen Stiel, und es giebt verschiedne Gattungen derselben, als: rothe, bunte, und schwarze. Die gepfropften sind noch mehr als einmal so groß.

14. Die gemeine schwarze Weinkirsche ist nicht gar groß, von säuerlichem Geschmack und zusammenziehend. Sie wird sonderlich zum Kirschwein gebraucht, ist auch vorzüglich gut zum Trocknen und Einmachen. Der Baum trägt nicht reichlich.

15. Die gepfropfte Weinkirsche ist wol um die Hälfte größer als die vorige, weicher von Fleische, auch von mehrerm, aber wäßrichterm Safte; daher sie auch vermuthlich von den Weinhändlern nicht so gern genommen wird, als die vorige Sorte.

16. Die späte oder Septemberkirsche. Selbige ist um Michaelis reif. Sie hat aber von den Hornissen, Wespen und Vögeln viele Nachstellungen. Sie ist nur klein, dunkelroth, trocken und von

weni-

wenigem Fleische, und von aromatischem Geschmacke.

17. Der Kirschbaum mit gefüllter Blüthe. Man hat ihn nur blos wegen der Schönheit seiner Blumen. Der Baum trägt gar nicht. Die Blumen sind sehr gefüllt und groß. Sie wachsen in Büscheln, und geben dem Baum, wann er in der Blüthe steht, ein vortrefliches Ansehen.

Ich füge diesem noch ein Verzeichniß von Kirschen bey, die Sie bey vorgedachten Herrn Böckmann in Hamburg, um beygesetzte Preise erhalten können.

1. Hochstämmige Kirschenbäume.

Schwarze spanische
Süße Morelle
Rothe spanische
Weiße spanische
Weiße Wachskirsche
Gelbe spanische
Gelbe Wachskirsche
Rigarreaux
Doppelte Maykirsche
Große Maymorelle
Rothe Herzkirsche
Weiße Herzkirsche
Schwarze Prager Kirsche
Rothe Prager Kirsche
Große Muskateller
Prinzenkirsche
Frühe Wattering
Wohltragende späte Morelle
Doctorkirsche
Große süße ungrische Kirsche
Holzerkirsche
Traubenkirsche
von der Natt.
Kölnische Kirsche

Schwarze Italiäner
Blaue Kirsche
Große rothe
Lothkirsche
Doppelte Glaskirsche
Weinkirsche
Glaskirsche
Schwarze Herzkirsche.

Alle diese Sorten sind zu haben, das Stück für 8 Ggr. Hamburger Courant.

2. Niedrige Zwergkirschenbäume.

Schwarze spanische
Rothe spanische
Weiße spanische
Gelbe spanische
Bigarreaux
Doppelte Maykirsche
Rothe Herzkirsche
Schwarze Prager
Große rothe
Große Muskateller
Folgerkirsche
Kirsche mit doppelter Blüthe
Prinzenkirsche
Von der Natt.
Kölnische Kirsche
Wohltragende späte Morelle.
Kleine frühe Maykirsche
Schwarze Italiäner
Brüsselsche.

Diese Sorten sind bey ihm zu haben, das Stück zu 5 Ggr. oder 10 Schilling Courant.

b. c. Vom Pflaumen- und Zwetschenbaum.

Die Pflaumen- und Zwetschenbäume nehmen mit einem mittelmässigen Erdreiche vorlieb, das weder zu trocken noch zu naß; weder zu schwer noch zu leicht ist; und können an solchen Orten gepflanzt werden, wo andere Bäume nicht gut fort-

fortkommen. Wer seinen Baumgarten bepflanzt hat, der kann noch an den Seiten herum dergleichen Bäume ohne Schaden pflanzen; denn sie nehmen nicht viel Raum ein, und wachsen gern in die Höhe. Man kann sie zwar aus den Kernen ziehen, aber sie werden doch durchs Pfropfen und Oculiren gar sehr verbessert. Die weiße Pflaume giebt zum Pfropfen die besten Stämme. Man pflanzt diese Bäume gern 20 Fuß von einander. Sie treiben zunächst am Stamme gern krause Zweige, die wild durch einander wachsen. Solche muß man fleißig wegnehmen, und dem Baum dadurch eine gute Gestalt geben. Der Pflaumen- und Zwetschenbaum treibt auch zuweilen viel Harz oder Gummi aus. Solches muß fleißig abgesucht werden. Alsdann schneidet man die Stelle, wo solches ausgeflossen ist, bis aufs Gesunde weg, und bestreicht solche wieder mit der gedachten Baumsalbe; so wird der Baum keinen Schaden leiden.

Was die Sorten anlanget, die ich kenne, und zum Theil auch selbst gepflanzt habe, so sind solches folgende:

1) Pflaumen.

1. Die frühe kleine gelbe Pflaume. Die Frucht ist klein und von hellgelber Farbe, mit etwas Staub bedeckt. Der Baum trägt reichlich; sie löset sich nicht gut vom Stein, und ist von süßem Geschmack.

2. Die gemeine weiße Pflaume ist von ziemlicher Größe, weißgelblicher Farbe, voller Saft, löset sich aber nicht vom Steine. Sie ist süß von Geschmack, und wiewol der Baum sehr reichlich trägt; so wird sie doch für ungesund gehalten, und in den Städten zum Verkauf nicht zugelassen.

3. *Damas noir hatif*, oder die frühe schwarze Damascenerpflaume. Eine große, runde, dunkelschwarze Pflaume. Sie hat die Länge herunter einen Spalt gleich den Pfirschen, und ist mit etwas violettem Staub bedeckt. Sie ist von goldgelbem Fleisch, löset sich gut vom Stein, und ist sehr wohlschmeckend. Es giebt auch eine kleinere Art davon.

4. *Imperiale rouge*, oder die rothe Eyerpflaume. Eine große Eyerförmige dunkelrothe Pflaume, mit ganz wenigem Staube bedeckt, und löset sich gut vom Stein. Ihr Fleisch ist wohl etwas trokken, aber doch von gutem Geschmack und wohl zu essen.

5. Die gemeine blaue Pflaume ist von mittelmässiger Größe, mit vielem Staube bedeckt, und jedermann so bekannt, daß ich keine weitere Beschreibung davon zu geben nöthig finde.

6. Die Mirabelle. Eine nicht gar große runde

runde Frucht, von grünlich gelber Farbe. Sie löset sich gut vom Stein. Ihr Fleisch ist hellgelb, und hat einen köstlichen zuckersüßen Geschmack.

7. **Die Mirabolane.** Eine mittelmässig große runde Frucht, dunkel Purpurfarb, von süßem Safte. Weil der Baum sehr früh blühet, so schaden ihm die Fröste gar sehr, und er trägt gar selten reichlich.

8. *Reine Claude.* Eine kleine runde Frucht, von gelblich grüner Farbe, mit rothen Pünktchen. Das Fleisch ist fest und dick. Der Baum trägt reichlich, sie ist von zuckersüßem Geschmack, und löset sich gut vom Stein. Sie ist eine Art von Mirabelle.

9. **Die Katharinenpflaume.** Eine große eyförmige, etwas platte Frucht, von melirter Farbe. Das Fleisch ist gelb und fest, und läßt nicht gut vom Stein ab, hat aber einen angenehmen Geschmack.

10. *Impériale blanche*, oder **weiße Eyerpflaume.** Ist eine große Frucht von eyförmiger Gestalt, und weißgelblicher Farbe, mit etwas weißem Staube bedeckt. Das Fleisch ist fest, löset sich nicht gut vom Steine, ist aber dabey sehr schmackhaft.

11. **Die Weinpflaume.** Eine ziemlich große runde Frucht, dunkelgrün von

Farbe. Auch das Fleisch ist grün, fest, und von einem köstlichen Geschmack.

12. Die Pflaume ohne Stein. Eine ganz kleine Pflaume, von brauner Farbe, mit wenigem Staube bedeckt. Das Fleisch ist fest und von keinem sonderlichen Geschmack. Sie hat das Besondere, daß der Kern nicht im Stein eingeschlossen ist. Vielmehr findet sich in der Mitte der Pflaume ein Gummi, in welchem der Kern sitzet. Man hat daher diesen Baum nur blos der Curiosität wegen.

2) Zwerschen.

13. Die ordinäre kleine Zwetsche ist dunkelblau, mit violettem Staube; das Fleisch ist gelbgrünlich, saftig, löset sich aber nicht gut vom Stein.

14. Die große Zwetsche. Eben wie die vorige von Farbe, blau gepudert, und von goldgelbem Fleische. Ist voller Saft, von angenehmem süßsäuerlichem Geschmack, und löset sich gut vom Steine. Der Baum trägt reichlich.

15. Die ungrische Zwetsche ist länglicht platt, oben und am Stengel spitz, und etwas gekrümmt, daher sie auch von Leuten, die die eigentlichen Namen des Obstes nicht kennen, Krumschnabels genannt werden. Ist weich von Fleisch,

hat vielen Saft, und ist von angenehmem Geschmack. Sie löset sich gut vom Steine, hat aber vor allen andern Arten das Besondere, daß die Spitze von der einen Seite des Steins, wann man sie essen will, abbricht, und im Fleische sitzen bleibt.

16. Die gelbe Zwetsche ist eine nicht gar große Frucht; die Länge herunter mit einer Kerbe von gelber Farbe, zuweilen an der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist am Steine etwas fest, und ist von mittelmäsigem Geschmack.

17. Die grüne Zwetsche ist nur eine kleine Frucht. Ihr Fleisch ist mürb, löset sich nicht gut von Stein; hat viel Saft, und ist süß von Geschmack.

18. Die Zwetsche ohne Stein. Eine kleine braune Frucht, eben so wie die Pflaume dieser Art, nur daß sie länglicht ist. Sie ist nicht sonderlich schmackhaft, und wird um der Curiosität willen gehalten.

In dem Böcknannischen Verzeichnisse sind folgende Sorten enthalten; und sowol hoch- als niedrigstämmig zu haben:

Apricosenpflaume	Damas jaune
Blumenthalische	Gelbe Zwetsche
Damas noir hatif	Double Fleur
Damas gris	Drapd'or

Große gelbe Eyerpflaume	Maitre Claude
	Reine Claude
Große rothe Eyerpflaume	Prune Royal
	Prune de St. Cathrine
Grand Damas	Prune de Monsieur
Green Gage	Prune d'Apie
Grüne Weinpflaume	Prune diaprée
Dauphine	Roche Courbon
Grüne Zwetsche	Perdrigon blanc
Imperiale	Perdrigon violet
Leipziger Zwetsche	Petit Damas
Ungrische Zwetsche	St. André
Mirabolan Couleur	St. Antoine
Mirabelle	Frühe Zuckerpflaume.

Von vorstehenden Arten sind bey ihm zu haben:

1) die niedrigstämmigen, das Stück zu 12 Schilling, oder 6 Ggr. Courant,
2) die hochstämmigen aber, das Stück zu einem Mark oder 8 Ggr. Courant.

d. Vom Mispelbaume.

Man hat von dem Mispelbaume zwo Sorten, große und kleine. Wenn man dieselben anziehen will; so darf man nur die Steine, gleich andern Arten, zu gehöriger Zeit auf ein in seiner Pflanzschule dazu bestimmtes Beet legen. Weil sie sehr lange in der Erde liegen, so pflegt man sie gerne vor dem Pflanzen in Honig- oder

Zuckerwasser einzuweichen. Weil sie aber erst nach Verlauf eines Jahres aufkommen, und also viele Zeit darüber verstreichet; so thut man am besten, daß man sehe, Pfropfreiser zu erhalten, und auf diese Art den Baum zu bekommen. Man nimmt dazu gemeiniglich Stämme von Hagedorn, auf welchen sie recht gut gerathen. Man will sagen, wenn man Mispeln auf Aepfel- und Birnstämme pfropfe, so würde die Frucht ungleich schöner und größer; und wenn man den Baum oft versetze, welches aber im Herbste geschehen muß; so verlöhren sich die Steine in den Mispeln. Ich kann aber aus Mangel der Erfahrung nicht sagen, wie weit solches gegründet sey. Die Mispelbäume wachsen in einem jeden Boden. Und wenn gleich die Frucht in einem starken, mehr nassen als trocknen Boden viel größer wird; so ist der Geschmack dieser Frucht doch besser, wenn sie auf einem mittelmäsigen Lande gewachsen ist. Man läßt die Frucht an dem Baume so lange, bis sie anfängt abzufallen. Alsdann aber wird sie bey trocknem Wetter gepflückt. Man legt sie darauf an einem trocknen Orte; bis sie weich werden und zu verderben scheinen; dann erst sind sie genießbar. Einige machen eine rechte Delicatesse daraus. Ich kenne nur zwo Arten derselben, als;

1. die gemeine, oder die wilde Mispel, ist klein, doch von gutem Geschmack, und

2. die große holländische Mispel, die

vor

vor jener einen großen Vorzug hat. Die Frucht ist viel größer, und weit besser von Geschmack; daher ist sie der ersten weit vorzuziehen.

3. Pflegen auch unter die Mispelart gerechnet zu werden alle Arten von Hagedorn, sowol einheimische, als ausländische.

Herr Böckmann in Hamburg verkauft die rechte Mispel, den Baum zu 12 Schillingen oder 6 Ggr. Courant.

Die Fortsetzung der Nachricht von dem Steinobste muß ich bis in den folgenden Brief verschieben, weil dieser schon, wider Vermuthen, sehr lang geworden ist. Ich habe also jetzt nur noch die Ehre ꝛc.

Der dreyzehnte Brief.

Hochgeehrtester Herr!

In meinem siebenten Briefe versprach ich Ihnen, daß ich einmal Gelegenheit nehmen wollte, von Apricosen, Pfirschen und Mandeln besonders zu handeln, weil diese Bäume eigentlich nicht in einen Baumgarten gehören. Da ich nun eben von dem Steinobste geredet habe, so dünkt mich, daß hier der rechte Ort sey, auch

von

von jenen Bäumen zu handeln. Das will ich thun auf eben die Art, als es im vorigem Briefe mit den daselbst beschriebenen Arten geschehen ist.

e. Vom Apricosenbaume.

Der Apricosenbaum liebet die Wärme gar sehr. Aus dieser, Ursache ist es besser, denselben an einer Mauer oder Planke zu ziehen, als ihn zum hochstämmigen Baum zu machen. Er wird am besten und sichersten durch Oculiren und Absaugen erzogen. Selten bekömmt er durchs Pfropfen. Man nimmt dazu insonderheit Pflaumenstämme, oder solche, die aus Apricosen- und Pfirschenkernen aufgeschossen sind. Die beste Zeit zu pfropfen ist diejenige, da man im Frühling die anderen Bäume pfropfet; zum Oculiren aber lange nach Johannis, da die Bäume in vollem Safte stehen.

Der Boden, den sie verlangen, muß locker seyn. Obwol sie sich auch hochstämmig ziehen lassen: so ist es doch besser, sie an Mauern und Planken zu setzen; denn ihr Holz ist sehr brüchig, und bey hochstämmigen Apricosen hat man noch viele Jahre zu befürchten, daß der Stamm durch den Wind abgebrochen werde. Wie ich dann selbst den Vorfall gehabt habe, daß ein solcher Baum, da er doch vier Zoll im Durchschnitt hielt, vom Winde abgeschlagen wurde, nicht anders, als wenn er mit einem Messer abge-

geschnitten wäre. Aus dieser Ursache muß man bey den hochstämmigen Apricosen viele Jahre einen Pfahl setzen, und sie anbinden, um sie dadurch in Sicherheit zu setzen.

Es können die Apricosen auch aus dem Kern gezogen werden, und es wachsen gute Arten aus demselben. Allein sie sind weit kleiner, als die oculirten, sonst aber ebenfalls von einem sehr guten süßen Geschmack, und der Baum trägt sehr reichlich.

Setzt man diese Bäume an Wände und Planken; so müssen sie so stehen, daß sie viel Sonne haben. Stehen sie aber gerade gegen die Mittagsseite, und so, daß sie fast den ganzen Tag über der Sonne ausgesetzt sind; so trocknen sie gar sehr aus, und verlieren vieles von ihrem angenehmen Geschmack.

Der Apricosenbaum kann es eben so wenig, als der Kirschbaum, leiden, daß er viel beschnitten werde. Doch muß er an den obersten Zweigen stark beschnitten werden, weil er sonst nur oben seine Früchte ansetzet, und unten leeres Holz ist.

Der Apricosenbaum blühet sehr früh. Seine Blüthe ist daher vieler Gefahr vom Froste unterworfen. Wegen der hochstämmigen kann man eben keine Vorsicht dawider gebrauchen. Was aber die an Wänden gepflanzten anlanget, so kann man solche auf verschiedne Art und Weise vor dem Froste schützen. Man hängt entweder

decken oder Matten davor, und nimmt solche des Tags wieder davon, oder, und welches mit der wenigsten Mühe und den geringsten Kosten verbunden ist: man sticht in einer Entfernung von anderthalb Fuß vom Baume, Büsche ein, und zwar ziemlich dicht, und wenn man kann, so hoch, als der Baum ist. Dadurch wird der Frost abgehalten. Man kann sich davon überzeugen. Z. B. Man lege auf dem Felde etwas Busch, uud sehe früh Morgens nach. Ist auch alles umher stark bereift, so wird man doch daselbst, wo der dünne Busch lieget, keinen Reif bemerken. Es versteht sich aber, daß der Busch fest eingestossen werden müsse, damit der Wind nicht zu sehr damit spielen und die Blüthe abschlagen könne.

Die Apricosen, die ich kenne, sind:

1. die frühe Apricose; die aber nur klein bleibt. Sie ist an der Sonnenseite roth; hat einen guten Geruch, und ist dabey von gutem Geschmack.
2. Eine länglicht große Apricose; ist lang und dabey platt, hat einen Kerbe die Länge herunter, von gelbweißer Farbe, ist sonst von einem köstlichen und saftigen Weingeschmack.

Herr Böckmann in Hamburg hat in seinem Verzeichnisse folgende Sorten, die aber niedrigstämmig sind:

Früh-

Frühzeitige rothe — Bredaische
Doppelte weiße — Große Orange
Große ungrische — Kleine Orange.

das Stück für 8 Ggr. Courant. Auch sind von obigen Apricosen drey bis vier Sorten hochstämmig, für zwar höhere, doch billige Preise, zu haben.

Bey den Apricosen verdient, vor allen übrigen Früchten das, als etwas besonders, angemerkt zu werden, daß die Frucht am Baume sitzt, ohne einen Stengel zu haben.

Sollten die Apricosen zu der Pflaumenart gehören, wie der Ritter Linnee sie darunter zählet, und sie Prunum Armeniacam, floribus sessilibus, foliis subcordatis nennt, so könnte man einen Unterschied machen unter Apricosen-Pflaumen und Apricosen-Zwetschen.

f. Vom Pfirschenbaum.

Der Pfirschbaum kann auf eine gedoppelte Art und Weise angezogen werden. Entweder dadurch, daß man die Steine von Pfirschen legt, oder, daß man ihn auf andre Stämme pfropfet, Will man ihn aus Kernen ziehen; so pflanzet man solche im Herbst in eine gut zubereitete Erde, in seiner Pflanzschule, etwa fünf Zoll tief, so daß die Spitze oberwärts gerichtet ist. Man wählt dazu gerne Steine von solchen Pfirschen, die zeitig reifen und von gutem Geschmack sind.

Es

Es müssen aber solche gehörig reif geworden seyn. Den Winter über bedeckt man die gepflanzten Steine mit Dünger, dazu der von Schweinen für den besten gehalten wird, damit sie nicht erfrieren. Es bringt aber dieser Dünger viel Unkraut zuwege, darum müssen die im Frühjahr aufgehenden Pflanzen davon sorgfältig gereinigt werden. Darauf setzt man sie im folgenden Frühjahr in die Baumschule, und oculirt sie demnächst, sobald sie geschickt dazu sind.

Oder man kann auch Pfirschen auf Mandel- und wilde Pflaumenstämme oculiren, und auf diese Art und Weise am geschwindesten dazu gerathen. Unter diesen sind aber letztere die besten, und man kann leicht dazu kommen. Sobald die oculirten Stämme im Sommer ausgeschlagen sind, müssen sie auch im nächsten Herbste an den Ort gesetzt werden, wo sie stehen bleiben sollen, und es ist nicht anzurathen, solche ein Jahr über stehn zu lassen. Aus dieser Ursache ist es allemal unsicher, solche Bäume von den Baumhändlern zu kaufen, und man thut am besten, solche selbst anzuziehen.

Bey trocknem Wetter und anhaltender Dürre nimmt dieser Baum es gerne vorlieb, wenn er einmal begossen wird. Es ist ihm solches, wenn es auch ein paarmal im Sommer geschiehet, zu seinem Wachsthum und für seine Früchte sehr zuträglich. Auch der Pfirschbaum blühet

zu einer Zeit, da es noch Nachtfröste giebt. Die Vorsicht also, die man deswegen bey dem Apricosenbaume anzuwenden hat, erfordert auch der Pfirschbaum. Es kann auch der Pfirschbaum hochstämmig gezogen werden, und er trägt reichliche Früchte. Nur muß er nicht zwischen andere Obstbäume, sondern etwa im Garten allein gepflanzt werden. Am besten aber ist es, ihn an Wänden und Planken zu ziehen, weil alsdann die Frucht weit schöner und wohlschmeckender wird, und eher reift.

Der Pfirschbaum erreicht kein hohes Alter, und ist allerhand Zufällen unterworfen, die seinen Tod verursachen. Bald wird dieser, bald jener Zweig an demselben trocken, und man muß es nicht versäumen, ihn bald wegzunehmen, damit solches nicht um sich greife. Bald fließt ein Harz aus dem Baume, und er ist alsdann gemeiniglich unheilbar. Man thut daher wohl, wenn anders nicht der Raum dazu fehlet, daß man von Zeit zu Zeit junge Stämme aufzieht, und pflanzet, damit, bey etwa sich eräugendem Unglücksfalle, man an dieser Frucht nie Mangel habe.

Weil die Pfirschbäume ihre Früchte bloß an dem Holze tragen, das im vorigen Jahre gewachsen ist, so kann man ohne Bedenken andere wegnehmen, die kein jung Holz angesetzt haben.

Die

Die Pfirschen wachsen eben so, wie die Apricosen an den Zweigen, ohne einen Stengel zu haben. Zu den guten Eigenschaften einer Pfirsche rechnet man, daß sie groß und wohl ausgewachsen sey, einen kleinen Kern und viel Fleisch habe. Ihre Haut muß dünn seyn und wenig und dabey feine Wolle haben, sich auch leicht von dem Fleische ablösen. Das Fleisch muß mild und voller süßen Saftes seyn.

Die Sorten, die ich kenne, sind folgende:

1. *La Madeleine blanche*, oder *Montagne*. Eine schöne weiße Pfirsche, ziemlich groß und von runder Gestalt. Sie ist an der Sonnenseite etwas roth, inwendig aber und am Steine ganz weiß. Sie löset sich gut vom Steine, ist außerordentlich saftig, und von einem köstlichen angenehmen Weingeschmack.

2. *Madeleine rouge*, oder *Melcatons*. Ebenfalls eine schöne Pfirsche und wie die vorige, aber mit einem rothen Steine, daran die rothe Farbe ziemlich tief ins Fleisch gehet. Der Stein löset sich nicht so gut vom Fleisch ab, als die vorhin gedachte.

3. Die große Zwollsche. Eine große dunkelrothe Pfirsche Hat die Länge herunter einen tiefen Spalt. Sie ist mit einer feinen Wolle überzogen. Soll sonst auch *Royale* und *Mignonne* heißen. Der Stein

ist roth, und die Pfirsche von einem köstlichen Geschmack, wenn sie gehörig reif geworden, sonst aber etwas herbe.

Herr Böckmann giebt in seinem Verzeichnisse folgende Sorten an:

Admirable	Zwolsche
Madeleine blanche	die frühe Melcatons
Madeleine rouge	Royale.
Montagne	

Das Stück zu 10 Sgr. Courant. Auch sind obige Arten bey ihm hochstämmig zu haben, und zwar das Stück zu 12 Sgr. Courant.

Blutpfirsche	Engl. Orangenpfirsche
Melcatons, die späte	Mignonne
Avant-Jeanne	Schwarze Brünelle
Johannispfirsche	Weiße Brünelle
Double Fleur	Vermillon
le Brugnon, die glatte	Grosse Mignonne, oder
la Violette	Lackpfirsche
l'Avant-pêche rouge	Montagne de Saffran.

Auch sind bey ihm unterschiedliche schöne neue Arten engländischer Pfirschen vorhanden, zu einem billigen Preise.

g. Vom Mandelbaume.

Dem Mandelbaume hab ich in der Baumschule keinen Platz angewiesen, und zwar aus der Ursache, weil er nicht in den Obstgarten gehört, und es auch eben nicht der Mühe lohnet,

ihn anzuziehen. Weil er aber gleichwol eine Pfirschart ist, man ihn auch hin und wieder antrift, Sie auch vielleicht wünschen, denselben mit aufzuziehen; so will ich, so weit theils meine Erfahrungen darüber zureichen, theils die Nachrichten, die ich darüber eingezogen habe, geben, Ihnen davon Nachricht geben.

Der Mandelbaum ist eine Art Pfirschbaum, nur mit dem Unterschiede, daß man diesen wegen des Fleisches, jenen aber wegen des Kernes anzieht; denn das Fleisch um den Mandelstein ist ganz trocken, ohne Saft, hart und zähe, und im geringsten nicht zu genießen.

Der Mandelbaum verlangt einen trocknen Boden, und will an einem warmen Ort stehen. Weil es aber bey uns schon fast durchgehends zu naß und kalt ist, so will er niemals recht fort. Man kann ihn entweder aus seinem eignen Kerne ziehen, oder aber auch auf Pflaumenstämme oculiren, und verfährt damit eben so, wie bey den Pfirschen und Apricosen.

Oftmals geschieht es, daß bey sehr kalten Wintern auch die größten Mandelbäume ausfrieren und sterben. Daraus erhellet also, wie nothwendig es sey, junge Bäume den Winter über mit Stroh zu umwinden, und unten am Stamme, so weit die Wurzel gehet, Dünger zu legen, damit sie vor dem Frost gesichert seyn mögen. Die Mandeln, die bey uns wachsen, sind in Ansehung der Steine von denen sehr un-

terschieden, die aus Italien, Frankreich und Spanien zu uns kommen. Diese haben eine außerordentlich dünne Schaale, wir kennen sie unter dem Namen der Krackmandeln, so daß man sie mit den Fingern zerbrechen kann. Dahergegen die unsrigen gewöhnlichen viele Gewalt erfordern, wenn man sie öffnen will.

Ich habe mir sagen lassen, man könne auch bey uns die dünnschaligten Mandeln ziehen. Zu dem Ende solle man den Kern behende aus dem Steine nehmen, solchen in Baumwolle legen, und also aufwachsen lassen. Ich habe keine Probe damit gemacht, zeige hier solches aber zu dem Ende an, ob Sie etwa einen Versuch damit machen wollen.

Es giebt zwo Sorten Mandeln, als

1. die süße:

welche entweder mit oder ohne Schaale aus der Ferne häufig zu uns gebracht, und von uns, um des Wohlgeschmacks willen, gegessen wird.

2. die bittere:

die nur in den Apotheken zur Medicin, und in den Küchen zum Gebaknen gebraucht zu werden pflegt.

Eine gute Eigenschaft der Mandeln ist es, wenn der Kern dick und rund, das Fleisch selbst aber fest und süß ist. Bey denen das letztere sich nicht findet, da ist es allemal ein Zeichen, daß sie nicht zu gehöriger Reife gekommen sind.

Herr Böckmann verkauft die Mandelbäume das Stück für 10 Ggr. Courant. Hier

fin-

finden Sie den Beschluß meiner Nachrichten vom Steinobste. Mit dem künftigen Briefe mache ich den Anfang, Ihnen meine Bemerkungen über das Kernobst mitzutheilen. Leben Sie wohl. Ich habe die Ehre zu seyn ꝛc.

Der vierzehnte Brief.

Werthester Freund!

Zu dem Kernobste, mit dessen Beschreibung ich Sie in diesem Briefe unterhalten will, rechne ich die **Aepfel**, die **Birnen** und die **Quitten**. Was nun zuerst

a. den Apfelbaum

betrift; so bekömmt er zwar in allerley Erdreich, es sey Sand- oder Kleyland, trockenes oder feuchtes Erdreich; doch wächst er in einem starken, schwarzen und etwas feuchten Erdreich am allerbesten. Wer daher den Apfelbaum im Sandlande pflanzen muß, der thut wohl, wenn er solchen alle Jahre, gegen den Winter, mit Mist belegt, nachdem die Erde um den Stamm vorher umgegraben worden ist.

Man ziehet den Apfelbaum aus dem Kerne, wie ich bey der Pflanzschule solches schon erinnert habe; doch müssen sie nachher oculirt oder gepfropft werden. Zuweilen kann man allerhand neue und schöne Sorten bekommen, wenn man

eine bessere Sorte auf eine andere gute Sorte pfropft.

Die Apfelbäume breiten sich sehr aus: deswegen müssen sie nicht zu dicht an einander, und wenigstens 25 bis 30 Fuß von einander entfernt, gepflanzt werden. Es kann dieser Baum das Beschneiden sehr gut vertragen. Darum müssen ihm alle übelstehende Aeste um so mehr genommen werden, da er gern ins Holz wächst, und ihm solches an der Fruchtbarkeit schadet.

Es kann auch der Apfelbaum auf wilde Stämme gepfropft werden; allein solche sind niemals von so gutem Wuchse und auch nicht so dauerhaft, als die aus den Kernen gezogenen.

Man giebt fast in einer jeden Provinz dem Obste seine eignen Namen, unter welchen ein anderer sie nicht kennen würde. Wollte ich Ihnen die Aepfel nach den Namen nennen, die man ihnen im Altenlande giebet, so würden Sie solche an keinem andern Orte erfragen können. Allda hat man Wohlschmecker, Rohsörhe, Paternoster, Söhnsapfel, Schaafschnürzen u. dgl. Ich habe mich bemühet, von den besten Sorten die französischen Namen zu erfahren, und darnach will ich sie Ihnen nennen. Von einigen aber muß ich die deutschen Namen suchen beyzubehalten. Die ich demnach kenne, sind:

1. Augustapfel, das Fleisch ist zart, hat viel Saft und ist von recht gutem Geschmack

schmack. Nur hält er sich nicht lange, und muß daher bald weggegessen werden.

2. Heckapfel, ein grüner Apfel, an der Sonnenseite dunkelroth, wird, wenn er liegt, gelb, und schmierig anzufassen; hat säuerlichen Saft, und ist besser zu kochen, als roh zu essen.

3. *La Calleville blanche d'Eté*, weiße Sommercalville, ein Apfel von ziemlicher Größe, ist an den Seiten geribbet, weisgelblich von Farbe, mild von Fleisch, und hat einen köstlichen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack.

4. *La Calleville rouge d'Eté*, rothe Sommercalville. Ebenfalls von ziemlicher Größe; fast rosenroth, ganz weiß vom Fleische, inwendig mit röthlichen Streifen; hat vielen Saft und einen vortreflichen weinsäuerlichen Geschmack. Er wird aber bald trocken, und muß daher früh gegessen werden.

5. *La Calleville blanche d'hyver*, weiße Wintercalville. Ist von länglicher Gestalt und ebenfalls stark geribbet; glatt von Schaale; hat ein mildes Fleisch, vielen Saft, und ist von vortreflichem Geschmack.

6. *La Calleville rouge d'hyver*, rothe Wintercalville. Ebenfalls von länglicher Form und ziemlich groß; von glatter Schaale, rother Farbe, durch welche hin

und wieder ein gelblicher Strich läuft, auch inwendig etwas röthlich. Das Fleisch ist mild, und hat einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack; ist vermuthlich einerley mit

7. *La Calleville rouge dehors & dedans*, die von innen und außen rothe Calville. Die Benennung ergiebt es schon, wie er beschaffen ist. Blutroth, sowol in- als auswendig, und von dem köstlichsten Geschmack.

8. *La Pomme sucre jaune*, Süßapfel; ein nicht gar großer Apfel. Sein Fleisch ist zäh, der Saft aber ungemein süß. An der Sonnenseite ist er schön roth gesprenkelt, an der andern Seite aber weißgelblicht. Er schickt sich gut zum Trocknen.

9. *La Pomme sucre rouge*, rother Süßapfel, ist ohngleich größer als der vorige, von besserm Fleische, voll von Saft und von angenehmem süßem Geschmack; an der einen Seite dunkelroth, an der andern grünlicht.

10. *Le Pigeon*. Ein nicht gar großer Apfel, von länglichter Form und angenehmer Fleischfarbe, mild und zart von Fleisch, voller Saft und von einem angenehmen Geschmack. Zuweilen ist das Fleisch inwendig etwas mehr oder weniger röthlich.

11. *La Passe-Pomme rouge*, Einer der frühsten

sten Aepfel von ziemlicher Größe, fast wie ein Calleville gestaltet. Von weißem mildem Fleische, gemeiniglich mit rothen Adern durchzogen; Saft ist nur wenig darinn, der Geschmack aber vortreflich. Weil er nicht lange dauert, muß er geschwinde verzehrt werden. Es giebt eine Art, die weiß ist, und daher

12. *la passe-pomme blanche* genennet wird, im übrigen aber der vorigen gleich ist.

13. Eis- oder Glasapfel, ein schöner Apfel, und ist wahrscheinlich der Rambour blanc. Er führt den Namen wegen seiner Farbe, weil er weiß und klar wie Eis oder Glas aussieht. Er hat festes Fleisch, guten Saft und einen etwas säuerlichen Geschmack. An der Sonnenseite bekömmt er eine angenehme gelinde Röthe.

14. Rothestriepe; ein guter Küchenapfel, fast ganz roth von Farbe, doch giebt es auch einige, die grün oder gelb von Farbe sind, und dabey rothe Streifen haben, daher er auch wol den Namen bekommen haben mag.

15. Cantorapfel; sehr groß, von festem Fleische, mit vielem Saft, von säuerlichem Geschmack, besser zum Kochen, als roh zu essen. Ist sonst etwas eckigt, und hat einen großen Krips.

16. Pracher- oder wol eigentlich Prager-

apfel.

apfel. Ein schöner großer Apfel, von Farbe und Geschmack fast als eine greise Reinette, ist jedoch mehr länglicht als rund. Ist vielleicht der Rambour verd oder gris.

17. Zippollenapfel; ein nicht gar großer runder ganz platter Apfel, wie eine Zippolle gestaltet, daher er auch den Namen führet. Seine Farbe ist hellgelb, und an der Sonnenseite roth. Ist fest von Fleisch, hat guten Saft, und ist besonders zum Trocknen sehr gut. Er dauert lange, und ist einer der vornehmsten unter den Winteräpfeln. Zuweilen finden sich braune Warzen an der Frucht.

18. *La Pomme sonnante*, oder Glocken- und Schlotterapfel; ein sehr großer Apfel. dauert nur wenige Wochen. Seine Farbe ist quittengelb. Das Fleisch weiß, fest, und der Saft von weinsäuerlichem Geschmack. Er hat das größte Kernhaus, darinn die Kerne los liegen und klappern, wenn man thn schüttelt.

19. *La Pomme sonnante rouge*, rother Schlotterapfel, von gutem Fleisch, Saft und Geschmack, fast wie der vorige; dauert aber ungleich länger. Heißt sonst auch rother Kriegerapfel.

20. *La Pomme de Prince*, Prinzapfel; ein runder langer großer Apfel, gelb von

Farbe

Farbe und an der Sonnenseite roth gestreift. Sein Fleisch ist weiß, hat guten Saft und ist von schönem Geschmack. Er währt sehr lange.

21. *Le Pepin d'Angleterre*, engländische Pipping; ist ein schöner etwas länglichter Apfel, glatt von Schaale, und von grünlicher Farbe, die, wenn er etwas liegt, goldgelb wird. Sein Fleisch ist mild, voller Saft, und von einem köstlichen Geschmack.

22. *Le Pepin ordinaire*, der gewöhnliche Pipping; von Form wie der vorige, grünlichgelber Farbe, mit gelbbräunlichen Punkten. Fest von Fleisch, voller Saft und von gutem Geschmack.

23. Gnidelsteinapfel; ein runder platter Apfel, von Gestalt wie ein bekannter Glasstein, damit man Zeug glänzet; von grüner, zuletzt ganz gelber Farbe. Er ist etwas schmierig anzufassen. Sein Fleisch ist mild und saftig, und hält sich ziemlich lange.

24. Bierapfel. Ein großer und ganz rother Apfel; los von Fleisch, nicht sehr saftig, auch besser in der Küche zu gebrauchen, als roh zu essen.

25. *Le Pepin Pearmain d'Eté & d'hyver*, Sommer- und Winterpermene. Ein vortreflicher, nicht gar großer Apfel. Fest

von

von Fleisch, glatt von Schaale, und zuweilen etwas bräunlich gefleckt, oder punctirt, von köstlichem Geschmacke. Er hat vor andern Aepfeln das Besondere, daß er am Stiele etwas gewunden oder gedreht ist.

26. Sommer-Borstorfer Apfel: ein nicht großer Apfel, von Farbe und Gestalt wie der Winter-Borstorfer, nur etwas länger und weißlicher. Sein Fleisch ist trocken und von wenigem süßen Safte. Besser ist der

27. Winter-Borstorfer; ein schönes wohlschmeckendes Obst, und von langer Dauer; ist, wenn es recht ausgewachsen ist, ziemlich groß, und hat nur eine dünne Schaale. Seine Farbe ist blaßgelb, und an der Sonnenseite schön roth, welches ihm ein vortrefliches Ansehn giebt. Zuweilen finden sich einige braune Warzen daran.

28. *La Pomme noire*, oder schwarze Borstorfer; ist nicht größer, wie die vorigen. Wird an der Sonnenseite fast ganz schwarz, ist aber von keinem sonderlichen Geschmack.

29. *La Reinette grise*, graue Reinette; ist ein ziemlich großer Apfel, rund, aber dabey mehr platt. Er hat eine rauhe Schaale, und hin und wieder grüne Flek-

ken und Streifen. Das Fleisch ist von grünlicher Farbe, und etwas zähe, sonst aber von sehr gutem Weinsäuerlichen Geschmack. Wenn er nicht seine gehörige Reife bekömmt, so wird er leicht welk und pelzigt.

30. *La Reinette verte ronde*, runde grüne Reinette; kleiner wie die vorige, und fast rund. Sie hat ein weißgrünliches Fleisch, ziemlich vielen Saft, und ist von einem köstlichen Geschmack. Wenn sie mit Vorsicht gepflückt, und sorgfältig eingepackt wird, so hält sie sich bis ins folgende Jahr, da die andern auf den Bäumen schon wieder angesetzt haben, und noch länger.

31. *La Reinette rouge d'hyver*, rothe Winterreinette; ist von etwas länglichter Form, incarnat-rother Farbe, von festem Fleische, gutem Saft und angenehmem süßlichem Geschmack.

32. *La Reinette Non-pareille*, Goldreinette; ein ziemlich großer Apfel, platt von Form, wie andere Reinetten, nach oben etwas zugespitzt, hat eine rostige Schaale, und ist hellbraun von Farbe. Sein Fleisch ist zart, hat nicht vielen Saft, aber von einem lieblichen feinen aromatischen Geschmack.

In dem Böckmannischen Verzeichnisse, daraus Sie zugleich ersehen können, wann diese oder jene Sorte von den eben beschriebnen reif wird, finden sich folgende Aepfelsorten:

I. Niedrige französische Aepfelbäume.

a. Sommerfrüchte.

Caulinotte longue d' Eté
Grand Richard
Moscowitischer Eisapfel
Pomme Naillif
Pomme d'Astracan
Passe-Pomme rouge
Passe-Pomme blanche claire
Passe-Pomme blanche angulaire
Passe-Pomme blanche ordinaire
Reinette d'Eté
Rambouillet
Sommer-Pearmain.

b. Herbstfrüchte.

Cardinal
Cyrus
Calleville d'Automne
Calleville rouge dehors & dedans
Cantorapfel
Egge- oder Eckapfel
Französischer Kantapfel
Nostre Dame
Pomme d'Abricot
Pereinette
Rambour rouge
Rambour d'Orleans
Reinette d'Automne.

c. Winterfrüchte.

Apis rouge
Borstorfer
Reinette bastarde
Calleville blanche
Calleville

Calleville rouge
Charinde
De Bretagne verte
Fenouillet
Pomme d'Anis
Grande blanche
Wienerapfel
Pepin d'or
Hennegau
Haute bonne
Non-pareille
Orgerau
Pepin de France
Pepin d'Angleterre
Reinette jaune
Pomme de Monsieur
Pomme de livre
Pomme de Paradis
Pomme de Vin
Pomme de Jerusalem
Pomme des Demoisel-
les
Zipliner
Pigeon blanc
Pigeon rouge
Pearmain
PasseCalleville blanche
Pracherapfel
Rabillard
Rambour verd
Rosseau d'hyver
Reinette grise
Reinette franche
Reinette platte jaune
Reinette rouge
Reinette Couleur
Reinette d'or
Reinette Rossée
Reinette verte
Güldenreinette
Schwarze Borstorfer
Violette
Wyker Pepin
Römischer Kieker

Selbige werden verkauft, das Stück zu 10 Schilling oder 5 Ggr. courant. Ferner finden sich in diesem Verzeichnisse

2. Hochstämmige Aepfelbäume.

a. Sommerfrüchte.

Augustapfel
Bulderhusen
Cousinotte longue d'Eté

Calleville d'Eté
Englische Glockenapfel
Grand Richard
Moskowitischer Eis-apfel
Passe-Pomme rouge
Passe-Pomme blanche claire
Passe-Pomme blanche angulaire
Reinette d'Eté
Rothe Sommersüße Rambouillet
Sommer-Pearmain.

b. Herbstfrüchte

Adamsapfel
Cardinal
Cantorapfel
Calleville d'Automne
Calleville rouge dehors & dedans
Cyrus
Egge- oder Eckapfel
Französischer Kantapfel
Nostre Dame
Pater noster Sohn
Pereinette
Pomme de Princesse
Rambour rouge
Rambour d'Orleans
Reinette d'automne
Rosenhager
Rosenthaler
Wasserwinkel
Kaiserlicher Tafelapfel.

c. Winterfrüchte.

Achills-Apfel
Borstorfer
Reinette bastarde
Calleville rouge
Calleville blanche
De Bretagne verte
Fenouillet
Fürstenapfel
Gülderling
Güldenreinette
Gulde Pipping
Grand blanc
Hennegau
Non-pareille
Pomme de Monsieur
Pomme de Paradis

Pomme de livre	Robillard
Pomme de Prince	Reinette grise
Pomme de Vin	Reinette platte jaune
Pomme de Jerusalem	Reinette rouge
Pater noster	Reinette verte
Passe Calleville blanche	Reinette d'ore
Pearmain	Reinette Couleur
Pigeon rouge	Reinette jaune
Pigeon blanc	Pepin d'Angleterre
Pracherapfel	Traubapfel
Rateaux d'hyver	Violette
Rambour verte	Wulfkenapfel
Römischer Kieker	Weißer Krieger
Rother Holländischer Krieger	Wyker Pepin
	Zipliner
Stettinerapfel	Pomme de Demoiselle
Rostocker Apfel	Zipolnapfel.

Vorbenannte Sorten sind zu haben, das Stück zu 1 Mark oder 8 Ggr. courant. Auch sind die bekanntesten von diesen Arten bey ihm hallbstämmig zu bekommen, das Stück zu 6 Ggr. courant.

Mein Brief würde ungeheuer lang werden, wenn ich dem zu Anfange gethanen Versprechen nachkommen, und nun auch noch von Birnen und Quitten handeln wollte. Erwarten Sie also die Nachricht davon in dem künftigen Briefe, von

Ihrem ꝛc.

Der funfzehnte Brief.

Mein Freund!

Hiemit gehn wir vom Sauern zum Süßen über; denn so wie die Aepfel fast durchgehends einen säuerlichen Geschmack haben; so ist es den Birnen eigen, daß sie fast alle süßlich schmecken.

b. Der Birnbaum

wird aus den Kernen gezogen, und nachmals gepfropft oder oculirt. Die Ursache, warum er den in der Baumschule ihn angewiesenen Platz erhalten hat, ist diese, daß er ziemlich geschwind in die Höhe wächst. Man kann aber auch gute Birnen auf Wildlinge pfropfen oder oculiren, doch gerathen die ersten besser. Man nimmt dazu die Kerne von der Schmalzbirn und Bergamotte.

Der Birnbaum schlägt seine Wurzeln tief in die Erde. Er erfordert deswegen einen lokkern, dabey fettigen Boden. Doch wächst er in einem kiesigten Boden ungleich besser, als die Aepfelbäume. In einem kalten und sehr feuchten Erdreich aber gedeihen die Birnbäume nicht, sondern bekommen ein übles Ansehen, und halten sich darinn nicht lange. Bey dem Versetzen der Birnbäume muß man sich insonderheit

derheit hüten, daß man die Wurzeln nicht zu sehr beschädige, indem solche nicht zähe, sondern sehr brüchig sind.

Der Birnbaum schießet mehr in die Höhe, als der Apfelbaum. Wenn man ihm daher einen Raum von 20 bis 25 Fuß giebt; so ist es hinreichend. Auch mit den Birnen geht es im Altenlande so, wie mit den Aepfeln. Wollte ich Ihnen solche, nach den daselbst üblichen Namen, nennen; so würden Sie von Gamsbirn, Kielbirn, Miegbüdel, Pastorenbirn, Zuckereyerbirn, und dergleichen mehr, hören. Weil sie aber unter diesen Namen nirgend anders bekannt sind; so hab ich mich bemühet, die französischen Benennungen derselben zu erfahren, und einer jeden Sorte ihren rechten bekannten Namen zu geben. Die Birnen, die ich kenne, sind folgende:

1. *La Poire de Margaréte*, Margaretenbirn; eine kleine frühreife Sommerbirn. Unten etwas zugespitzt, grün von Farbe, zuweilen mit schwarzen Flekken. Wird nach ein Paar Tagen gelb; hat wenigen Saft, und dauert nicht lange.
2. Augustbirn; ist etwas größer, wie die vorige, von Farbe eben also, hat vielen Saft, ist aber in der Mitte etwas steinigt, und von keiner langen Dauer.
3. *Le Muscat Robert*, Zuckerbirn; ist keine große Birn, von runder Form, und nach

dem Stengel etwas zugespitzt; hochgelb von Farbe und oftmals etwas roth, von süßem Safte und gutem Geschmack, dabey etwas steinigt um das Kernhaus.

4. *Grand Blanquet*, große Zuckerbirn; ist weit größer, als die vorige, sonst von Form eben also. Der Stengel ist kurz und dick. Ihre Schale ist glänzend; ihre Farbe gelb und an der Sonnenseite zuweilen roth. Sie hat guten Saft und ist von angenehmem Geschmack. Doch sind beyde Arten Zuckerbirnen besser zu kochen, als roh zu essen. Sie heissen sonst auch wol Zacharienbirn.

5. *Duc de Berry*, soll vielleicht der Name seyn von einer Birn, die man doppelte Behrif zu nennen pflegt. Sie ist eine köstliche große Birn, zimmetbraun von Farbe; von sehr vielem Safte. Das Fleisch ist mild und weiß, und der Geschmack süß und angenehm. Schade, daß sie nur von kurzer Dauer ist, und inwendig bald ankömmt, oder zu faulen anfängt.

6. Feigenbirn; mittelmäßiger Größe, ohngefähr wie eine Feige gestaltet, braun von Farbe, nach dem Stiele zu gemeiniglich etwas gekrümmt, und mehr breit als spitz. Besonders ist es, daß dieser Baum zuweilen zweymal blühet und Früchte trägt, die aber nur klein bleiben. Ist von weiß-

grün-

grünlichem Fleische, vielem köstlichem Safte und schönem Geschmack.

7) *La Grosse Cuisse-Madame*; eine ziemlich große, lange Birn, pyramidenförmig und mit einem langen Stiele. Ihre Schale ist glatt und von Farbe blaßgrün. Sie hat ein weißes mildes Fleisch, recht sehr vielen Saft, und ist von köstlichem Geschmack. Sie hält sich nicht gar lange.

8. *Mouille bouche d'Eté*, **Sommermuljebusch**; eine mittelmäßig große Birn, nach oben etwas platt, nach dem Stengel aber spitz; ist etwas bäuchigt, grün von Farbe, hat vielen süßen Saft, und ist von gutem Geschmack.

9. *La Bergamotte d'Eté*, **Sommerbergamotte**; eine ziemlich große runde und platte Birn, von grünlich-gelber Farbe. Ihr Fleisch ist mild, und der Saft sehr aromatisch. Man hat auch eine Sorte, die etwas länglicht, aber auch steinigt ist.

10. *La Bergamotte d'automne*, **Herbstbergamotte**; ist etwas kleiner, als die vorige, und wenn sie reif ist, mehr gelb als grün; sie wird an der Sonnenseite etwas roth. Ihr Fleisch ist zart, und nebst dem Safte von gutem Geschmack.

11. *La Bergamotte d'hyver grande*, oder *le gros Rozat d'hyver*, **Winterbergamotte**;

te; ist zwar wie die vorigen gestaltet, und eine große Birn; indessen ist sie doch weder von so gutem Safte als Geschmack.

12. **Schmalzbirn**; ist eine Birn von keinem sonderlichem Ansehen, doch dabey zart von Fleisch, und gut von Saft und Geschmack. Ist übrigens von Farbe hellgrün, und dabey etwas gefleckt.

13. *Le Bon - Chretien d'Ete*, **Sommer-Bon - chretien**; eine große Birne von länglichter Form, und etwas höckerigt. Ist glatt und glänzend von Schale, von blaßgrüner Farbe, zuweilen auch etwas lieblich roth. Das Fleisch ist weich und mild, voller Saft und von köstlichem gewürzhaftem Geschmack.

14. *Le Bon-Chretien d'hyer*, **Winterbon-chretien**; ist eine große lange Pyramidenförmige Birne, von gelblicher Farbe, wird aber an der Sonnenseite lieblich roth. Ihr Fleisch ist zart, und voll schönen süßen Saftes, und von angenehmem Geschmack, wann sie en Espalier gezogen wird, und einen solchen Platz hat, wo sie die volle Sonne genießen kann.

15. *Le Beurré blanc*, **weiße Butterbirn**; ist eine große und schöne Frucht, länglicht rund, und nach dem Stiele zu stumpf zugespitzt. Ihre Schale ist glatt, dünn und grün; bekömmt aber, wenn sie recht reif

ist, eine schöne gelbe Farbe, die mit schwarzen Puncten besprengt ist. Ihr Fleisch ist mild und voller Saft, und hat dabey einen angenehmen süßen Geschmack.

16. *La verte longue*, eine länglicht große Birne, von glatter Schaale, grün von Farbe, und etwas getüpfelt. Ihr Fleisch zerfließt wie Butter; sie ist voller Saft und dabey von einem angenehmen süßen Geschmack. Sie bleibt immer grün, wenn sie auch reif ist, daher sie auch ihren Namen bekommen hat.

17. *Le Beuré gris*, graue Brutterbirn; eine große lange Birne von greiser Farbe und einer scharfen Haut. Sie reift im October, muß aber im November, sobald sie anfängt mürbe zu werden, genossen werden, weil sie sonst moll wird. Ihr Fleisch ist weißgelblich, fest und mild; sie ist voller Saft und von süßem Geschmack. Der Baum schickt sich nicht gut zu einem hochstämmigen.

18. *Le Caillot rozat*, Gamsbirn; ist eine runde, platte Birn, wie eine Bergamotte gestaltet, von gelbbrauner Farbe. Sie hat ein dichtes Fleisch, und vielen zuckersüssen Rosensaft, welcher ihr einen guten Geschmack verschaffet.

19. *La Poire de Livre*, Pfundbirn; ist eine sehr große Birn, die oftmals über

ein Pfund wiegt. Sie ist an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern aber grüngelb. Roh zu essen ist sie nicht sonderlich, indem sie nur trocken ist und wenig Saft hat, besser aber zum Kochen. Sie hält sich sehr lange.

20. *Supreme*, eine Birn, die ziemlich groß und gelbroth ist; hat einen süßlichten Saft, ist aber hart von Fleisch. Sie muß noch grün gegessen werden, denn wenn sie ganz reif ist, wird sie mehlicht.

21. *Roi d'Eté*, Königsbirn, Königsrasselbirn; ist an ihrem langen Stengel sehr leicht zu erkennen. Sie ist ziemlich groß, gelb von Farbe und an der Sonnenseite roth, dabey lang, und fällt nach der Sonnenseite spitz zu. Sie dauert nicht lange, sondern wird bald mehlig und moll.

22. Citronenbirn; ein mittelmäßig großes Gewächs, von länglichter Form, wird, wenn sie reif geworden, gelb, wie eine Citrone. Sie ist übrigens saftig und von sehr gutem Geschmack.

23. *La Sanguinole*, die Blutbirn; eine kleine Birn, beym Auge platt, nach dem Stengel etwas zugespitzt; grün von Farbe; hat purpurfarbnes Fleisch und Saft, ist aber nicht sonderlich von Geschmack.

24. *Petit Blanquet*, Honigbirn; eine kleine Birn von etwas länglichter Gestalt,

mit

mit einem kurzen ziemlich dicken Stiele, von grüngelblicher Farbe, mildem, ziemlich saftigem Fleisch, und von gutem Geschmack.

In dem Böckmannischen Verzeichnisse finden sich, außer diesen, viele andere Sorten. Hier ist es:

I. Niedrige französische Birnbäume.

a. Sommerfrüchre.

A Table du Prince
Amiere Musquée
Bergamotte d'Eté
Bergamotte d'Eté longue
Beau present
Bon-Chretien d'Eté
Safranbirn
Bourbon musqué
Muscat hatif
Brutte bonne
Chair a Dame musquée
Casolette
Clairville longue
Chaumontel
Espine Rossée
Fleur de Gigne
Grand Citron de Carmes
Poire Magdeleine
Grand. Cuisse-Madame
Gros Rosat
Grand Blanquet
Jargonelle
Poire Madame
L'Avenat musqué
Robine
Royal d'Eté
L'Aurate
Luque ou Vallé
Mouille bouche d'Eté
Couille-soif
Franc Royal d'Eté
Muscat Robert
Grand Muscat
Poire la Reine
Orange d'Eté musqué
Oignonnet musqué

Petit

Petit Muſcat
Muſcatil, où ſept en gueûle
Poire de Vin
Petite Perle
Petit Blanquet
Poire de Prince
Chat brûlé
Pucelle St. Onge
Rouſſelet hatif
Royale Rozatte
Sans Peau
Sucrin Noir
Sailaine d'Eté
Soignotte

b. Herbſtfrüchte.

Angleterre d'automne
Beuré blanche
Poire de Neige
Beurré gris
Iſenbart
Beuré rouge
Belle Mazarin
Bergamotte d'automne
Bezy de la Motte
Caſſelſche
Volkmarſche
Confeſſelſche
Colmar d'automne
Dauphiné
Franchipane
Lanſac
Fondaule de Breſt
La bonne Enté
L'Orange Tulipe
La Manſuette
Le Meſſerien
Mon Dieu
Muscat Fleury
Mouille-bouche d'automne
Parabelle musquée
Nouvelle Angloiſe
Poire ſucre d'automne
Poire de Poule
Poire de Zele
Poire de St. Antoine
Poire d'Italie
Rouſſelet de Rheims
St. Michel
Treſorier
Verte longue
Verte longue Suiſſe
Zierickſbirn
Stamperbirn.

c. Win-

c. Winterfrüchte.

Ambrette
Amadotte
Merveille d'hyver
Beurré d'hyver
Bon-Chretien d'hyver
Bon-Chretien d'Eſpagne
Bon-Chretien d'Or
Bezy queſſois
Bergamotte d'hyver ronde
Bergamotte d'hyver longue
Louiſe Bonne
Bergamotte Bougy
Bergamotte Suiſſe
Bergamotte Paſque
Bergamotte Craſane
Bergamotte d'Hollande
Colmar d'hyver
Double Fleur d'hyver
Eſpine d'hyver
Eſperne d'hyver
Franc Royal d'hyver
Grande Rozatte d'hyv.
Grand Serteau
La Grande de Cuiſine
L'Echaſſerie
Martin Sec.
Meſſire Jean gris
Marquiſe
Orange d'hyver
St. Germain
Sucre verte
Sucre d'hyver
Virgouleuſe
Voye aux Prêtres
Verte longue d'hyver
Mouille bouche d'hyver
Ronville
Royale d'hyver
Rouſſelet d'hyver
Rateau de Bourgogne
Royal Potage.

Vorſtehende Sorten werden von ihm verlaſſen, das Stück zu 5 Sgr. courant.

2. Hoch-

2. Hochstämmige Birnbäume.

a. Sommerfrüchre.

Amiere muſque
Bergamotte d'Eté ronde
Bon-Chretien d'Eté
Brutte bonne
Chair a Dame muſquée
Clairville longue
Chaumontel
Französiſche grüne ſüße Birn
Frühe Zuckerbirn
Grand Citron des Carmes
Grand. Cuiſſe-Madame
Grand muscat
Kaiſerin Birn
Mouille-bouche d'Eté
Margarethenbirn
Muscateller
Orange d'Eté
Poire de Vin
Poire de Prince
Royale Rozatte
Rothe Lüneb. Striepen
Weiße Lüneb. Striepen
Saftbirn
Feigenbirn.

b. Herbſtfrüchre.

Bergamotte d'automne
Beurré Blanc
Beurré gris
Blutbirn
Caſſelſche
Colmarſche
Fürſtliche Tafelbirn
Königsbirn
La veritable bonne Ente
Laide bonne
Mon Dieu
Michaelisbirn
Muſque parable
Nouvelle Angloiſe
Poire-Sucre d'Automne
Zachareyenbirn
Poire d'automne
Hühnerbirn
Poire d'Italie

Pfalzgrafenbirn
Pommeranzenbirn
Doppelte Rielbirn
Rouſſelet de Reims
Rouſſelet d'Allemagne
Treſorier
Zierickſbirn
Stamperbirn
Verte longue

c. Winterfrüchte.

Anadel
Beurré d'hyver
Bergamotte de Suiſſe
Bergamotte d'Hollande
Bergamotte Bougy
Bergamotte Craſane
Bergamotte d'hyver longue
Bon-Chretien d'Eſpagne
Bon-Chretien d'hyver
Bezydery
Bratbirn
D'Angleterre
Franc Royal d'hyver
Grand.Rozatte d'hyver
Grand Serteau
Kräuterbirn
L'Echaſſerie
Lammbirn
Merveille d'hyver
Poire de Champ
Poire d'Anjou
Royale d'hyver
Rateau de Bourgogne
St. Germain
Voye aux Pretres
Bergamotte double d'hyver
Zapfenbirn
Große Pfundbirn
Virgouleuſe
Doyenne d'hyver.

Vorſtehende hochſtämmige Birnbäume ſind bey ihm zu haben, das Stück zu 8 Sgr. courant. Auch ſind von den bekannteſten Sorten dieſer Bäume bey ihm halbſtämmige zu bekommen, das Stück zu 7 Sgr. courant.

Da

Da ich bisher von Aepfeln und Birnen gehandelt habe, so führt mich solches ganz natürlich auf

c. den Quittenbaum.

Ich habe zwar demselben in der Baumschule keinen Platz mit angewiesen. Wer ihn indessen haben will, der findet auch leicht ein Plätzchen, wo er ihn pflanzen kann. Der Quittenbaum ist leicht zu ziehen. Man nimmt nur die Ausschüsse, die aus der Wurzel desselben häufig hervorschießen, oder man schneidet junge Zweige ab, und steckt solche in die Erde, so wachsen sie eben so gut, als die Weyden. Die Quittenbäume lieben einen feuchten Grund. Man thut daher am besten, wenn man solche an Gräben pflanzet. Stehn sie aber in einem trocknen Erdreich; so muß man sie jezuweilen begießen.

Die Zweige auf den Quittenbäumen wachsen sehr kreuzweiß durch einander. Man muß ihnen daher solche, samt den Ausschößlingen, wegnehmen; so werden sie gute Früchte tragen.

Diejenigen, welche Bäume en Espalier ziehen wollen, müssen sich insonderheit mit Quittenstämmen versehen, indem sie sich am besten schicken, Franzobst darauf zu pfropfen, weil ihr Stamm niedrig bleibt.

Man pflanzet den Quittenbaum auch seiner Früchte halben, davon Sie künftig ein Mehreres lesen werden, wann ich Ihnen vom nüzli-

chen Gebrauch des Obstes, Nachricht geben werde. Ich kenne nur zwo Sorten derselben, die beyde aber mit vieler Wolle umgeben sind; nemlich

1. den **Quittenapfel**, Cydonia fructu breviore & rotundiore. Ist gestaltet wie ein anderer Apfel; und

2. die **Quittenbirn**, Cidonia fructu oblongo laeviori. Ist gestaltet wie eine Birne, nach der Blume zu rund, nach dem Stengel aber etwas zugespitzt.

In dem Böckmannischen Verzeichnisse finden sich

Quittenbirn, großer Art
Quittenapfel

und werden, das Stück für 6 Ggr. courant, verlassen.

Was sonst noch von Obstbäumen fehlet, die in der Baumschule einen Platz bekommen haben, das sollen Sie im folgenden Briefe lesen. Ich bin ꝛc.

Der sechszehnte Brief.

Liebster Freund!

Es sind noch einige Obstsorten nach, die Sie in der Baumschule bemerkt finden werden. Solche sind: der **Wallnußbaum**, die **Haselnüsse**, und der **Maulbeerbaum**. Die nähere Beschreibung derselben finden Sie in diesem Briefe. Weil mir aber jetzt die Zeit sehr eingeschränkt ist, so will ich alles nur ganz kurz fassen, dabey aber doch darauf Rücksicht nehmen, daß kein Umstand von einiger Wichtigkeit aus der Acht gelassen werde. Wir kommen also zuerst zu

a. dem Wallnußbaum.

Es ist solches, unter allen Obstbäumen, der allergrößte. Er wird hoch, und breitet sich gar sehr auseinander. Man ziehet diesen Baum aus seinen Kernen. Zu dem Ende bewahrt man so viele Nüsse, als man pflanzen will, in seiner grünen Schale auf, legt solche in trocknen Sand, und pflanzt sie im Frühjahr, sobald die Erde offen ist.

Dieser Baum liebt einen fetten, schweren und trocknen Boden. Und wenn er drey Jahre

in

in der Baumschule gestanden ist, so pflanzt man ihn dahin, wo er stehen bleiben soll.

Beym Versetzen dieses Baums aber hat man folgende Vorsicht zu beobachten.

Die erste: Daß man ihn nicht zu dicht an andere Bäume setze; denn da er sich sehr weit ausbreitet, so muß er zum allerwenigsten fünf und dreysig bis vierzig Fuß von andern entfernet stehen.

Die zwote: Daß man ihn beym Versetzen nicht beschneide, weder an seinen Zweigen noch an seinen Wurzeln, weil dieser Baum das Beschneiden gar nicht vertragen kann. Wird man aber jezuweilen genöthigt, ihm einen Zweig zu nehmen; so muß man solchen dicht am Stamm abnehmen, damit nicht das Zurückbleibende verfaule, und den Baum verderbe.

Die dritte: Daß man den Baum zu rechter Zeit versetze. Diese ist im Herbst wenn die Blätter anfangen gelb zu werden.

Der Baum kann auf verschiedne Art genutzt werden. Seine Wurzel ist oftmals den schönsten Marmor gleich und werden Schränke, Comoden, Tische, Stühle u. dgl. damit ausgelegt. Sie wird daher auch, wenn sie gut ist, theuer genug bezahlt. Der Stamm giebt ein gutes festes Holz, daraus ebenfalls Tische Stühle u. dgl. m. verfertiget werden. Die Frucht desselben aber wird auf verschiedne Art genossen.

Etwas besonders ist es, daß die Frucht von diesem Baume, die einzige ist, die abgeschlagen wird, und daß man gewöhnlich dafür hält, daß der Baum dadurch besser trage. Mir kömmt solches unglaublich vor, und ich halte dafür, daß solches hauptsächlich darum geschiehet, weil es zu mühsam und beschwerlich fallen würde, sie zu pflücken. Vielfältig hab ich bemerkt, daß, wenn die Wallnüsse aus der grünen Schale gemacht sind, man die Schale unten am Stamme des Baums, nahe an die Wurzel schüttet. Ich vermuthe fast, daß es geschehe, um die Wurzeln zu färben; denn es ziehet davon ein dunkelbrauner, fast schwarzer Saft in die Erde.

Uebel ist es, daß es bey dem Ausmachen der Nüsse aus der grünen Schale so schmutzig ist, und braune Finger giebt: denn man braucht die Schale auch zum Braunfärben; und es geht lange Zeit darauf hin, ehe man sie wieder reinigen kann.

Die Wallnüsse, die ich kenne, sind folgende:

1. Die kleine Wallnuß; ist fast rund wie eine Kugel, und von einer gedoppelten Art. Sie hat entweder eine dünne oder eine harte Holzschale.

2. Die große Wallnuß; ist mehr lang, als rund, und hat eine sehr dicke Schale. Der Kern darinn liegt ziemlich lose.

3. Die

3. Die lange spitzige Wallnuß; ist nicht breit, sondern rund, und nach oben und unten länglich zugespitzt. Sie hat eine ziemlich dünne Schale, und einen guten vollen Kern. Die Schale ist nach der untersten Spitze gemeiniglich etwas gekrümmt.

Nach dem Böckmannischen Verzeichnisse verkauft derselbe Wallnußbäume großer Art, das Stück zu 12 Ggr. courant.

Nun folgt

b. der Haselnußbaum.

Es ist dieses eigentlich nur eine Staude, und wächst selten zu einem hohen Baum auf. Weil wir aber bishero lauter Bäume gehabt haben, die Haselnuß doch jezuweilen auch ziemlich in die Höhe wächst; so werden Sie nichts dagegen zu erinnern haben, wenn ich ihm die Ehre erzeige, daß ich ihn einen Baum nenne.

Dieser Haselnußbaum wird theils aus dem Kerne, theils auch aus den Ausschößlingen erzielet. Will man ersteres, so legt man seine Kerne entweder im Herbste oder im Frühjahr, alsdann muß man aber seine Kerne eben so, wie die Kirschsteine u. dgl. in Sand aufbewahren. Aus den Ausschößlingen, die ohnehin abgenommen werden müssen, geräth man am geschwindesten dazu.

Die Haselnuß liebt einen feuchten, fetten und sonnenreichen Ort. Man pflanzt sie daher gern an Gräben und Teichen, wo sie gut fortwachsen.

Der Margarethentag wird, in Absicht auf die Nüsse, von den Landleuten für einen merkwürdigen Tag gehalten. Bleibt es alsdann trocken, sagen sie, so gerathen die Nüsse gut: regnet es aber, so sagen sie: Margarethe hat in die Nüsse gepißt; und dann sollen sie wurmstichig werden.

Man kann diese Bäume an den Seiten der Obstgärten pflanzen, und sie werden daselbst recht gut bekommen. Die Haselnüsse lassen sich auch pfropfen: alsdann bringen sie weit bessere Früchte hervor.

Die Haselnüsse, die ich kenne, sind folgende:

1. Die wilde Haselnuß; die Früchte wachsen in Trauben, so daß oft 5, 6 bis 8 Nüsse in eins beysammen sind. Die wenigsten davon werden reif, sondern bleiben taub. Die Frucht ist breit, rund, und hat eine dicke Schale.
2. Die gemeine weiße Haselnuß; ist größer, als die vorige; lang, unten sehr spitz, und dünn von Schale.
3. Die gepfropfte weiße Haselnuß; sonst wie die vorige, nur daß sie ohngleich größer ist. Beyde heissen sonst auch Lambertsnüsse.

4. Die

4. Die rothe gepfropfte Lambertsnuß; ist groß und schön, und hat unter der Holzschale eine rothe Haut, mit welcher der Kern umgeben ist. Sie werden sonst auch Blutnüsse genannt.

In dem Böckmannischen Verzeichnisse finden sich

Große gepfropte Zellernüsse
Grosse gepfropfte Lambertsche Nüsse mit rothem Kern. (Von beyden Sorten das Stück für 6 Ggr. courant.
Lambertsche Nüsse mit rothem und weißem Kern. Von dieser Sorte das Stück für 1½ bis 2 Ggr. courant.

Nun zulekt noch etwas von

c. dem Maulbeerbaum,

und dann allen Bäumen gute Nacht!

Der Maulberbaum wird entweder aus dem Saamen, oder aus den Wildlingen gezogen, die aus der Wurzel häufig ausschießen. Die ihn aus den Sammen ziehen, erhalten die besten Bäume. Es wird derselbe in ein stark gedüngtes Erdreich, im April, gesäet, und darauf für die Kälte bedeckt, so wird er im May schon aufgehn. Alsdann aber, und im Herbste und Winter, müssen die zarten Pflanzen vor dem Frost gar sehr bewahret werden, weil sie leicht erfrieren.

Der Baum liebet ein fettes, aber dabey leichtes und loses Erdreich, und kömmt im nassen nicht gut fort. Er will die freye Luft geniessen, und insonderheit von der Ost- und Südseite her, die volle Sonne haben.

Der Baum hat das besondere, daß er unter allen Bäumen zuletzt ausschlägt. Man hat, so viel ich weiß, eine gedoppelte Art Maulbeerbäume:

1. Den weißen Maulbeerbaum; dieser wird seiner Blätter wegen angezogen, welche ein gutes Futter für die Seidenwürmer sind.

2. Den schwarzen Maulbeerbaum; der insonderheit seiner Frucht halben gepflanzet wird. Diese Frucht ist nicht gut vom Baum zu nehmen, weil man sich sehr beschmutzen würde, wenn man auf den Baum steigen wollte. Man nimmt also einen langen Stock, steckt in dessen Ende eine Nehnadel, so daß die Spitze nach oben stehet, und nimmt vermittelst derselben die Maulbeere vom Baume herunter. Ist der Baum gehörig geschüttelt, so kann man auch hinein steigen, und mit mehrerer Bequemlichkeit pflücken.

In dem Böckmannischen Verzeichnisse finden sich

Maulbeerbäume mit großer schwarzer Frucht
Maulbeerbäume mit weißer Frucht.

Jener wird das Stück für 1 Rthlr. courant; dieser aber für 10 Sgr., das Stück verkauft.

Hier haben Sie also, mein Werthester eine Beschreibung von den Bäumen, davon ich zu handeln, mir vorgesetzt hatte. Ich wünschte, daß Ihnen solche genugthuend seyn möate. Vielleicht erhalten Sie mit der Zeit auch eine Beschreibung von allen Buschgewächsen, doch verspreche ich nichts gewisses. Ich hab übrigens die Ehre zu seyn ꝛc.

Der siebenzehnte Brief.

Mein Bester!

Was ich Ihnen jetzt noch in Absicht auf die Obstgärten zu melden habe, betrift die monatlichen Verrichtungen des Baumgärtners in seinem Obstgarten. Und dabey werde ich mich ganz kurz fassen können.

Januarius.

Dieser Monat macht ihm in seinem Obstgarten nicht viel zu thun. Er kann allenfalls

nachsehn, ob Raupennester zu finden sind, und solche wegschaffen. Ob ein Baum von seinen Pfählen losgegangen, daß er solchen wieder befestige. Auch kann er im Vorrath Pfähle verfertigen, um im Frühjahr beym Versetzen der Bäume welche bey der Hand zu haben. Hat er auch große Bäume zu versetzen, so kann solches jetzt noch beym Froste geschehen.

Februarius.

In diesem Monat kann der Baumgärtner Bäume verpflanzen, wenn es offen und gelinde Wetter ist. Auch muß er Büsche in Bereitschaft haben, um solche, wenn die Apricosen und Pfirschen nochmals blühen, des Frostes halber, vorsetzen zu können. Er sieht nach den Raupennestern, und fängt an seine Bäume auszusägen. Auch kann er bey offenem Wetter einen Anfang machen, Bäume zu setzen. Diejenigen Bäume, die mit Moos überzogen sind, können jetzt bequem davon gereinigt werden. Er muß solche Arbeit nicht versäumen.

März.

Dieser Monat macht den Baumgärtner schon mehrere Beschäftigungen. Bey guter Witterung geht er seine Baumgärten durch: verbessert noch alles Schadhafte, was er an den Bäumen findet; pflanzt noch junge Bäume; bricht die Pfropfreiser, die er bey der Baumschule gebrauchen will, mit nöthiger Vorsicht,

und

und pfropft seine Bäume. Pfirschen und Apricosen werden beschnitten, angebunden, und mit Vorsetzbusch versehen. Er legt Steine und Kerne in der Pflanzschule.

April.

In diesem Monat fährt er fort noch Kirschen, Pflaumen, Apricosen und Pfirschen zu pfropfen. Es muß aber im Anfange desselben geschehen, weil die Knospen sonst zu stark treiben, und die Arbeit hemmen. Sonst kann er den ganzen Monat hindurch Apfel und Birnen pfropfen. Er sieht auch nach den Raupennestern, um solche wegzuthun, und insonderheit nach seinen gepfropften Stämmen, ob solche auch von dem Knospenbeisser leiden. Er geht auch zu seiner Baumschule, und reinigt solche vom Unkraut, damit die Bäume desto besser fortwachsen. Durchs Umgraben wird die Erde locker, aber man muß sich hüten, daß man den Wurzeln nicht zu nah komme. Sollte auch der Leim an den Pfropfreisern sich gelöst haben, so muß er solchen wieder befestigen, damit kein Wasser in den Spalt komme, wodurch leicht eine Fäulnis verursacht werden kann.

May.

Nun erfordern die Pfropfreiser noch alle Aufsicht, um solche von den Ameisen und andern Insecten zu befreyen, die die aufschwellen-

den

den Knospen gern anfressen und verderben. Auch müssen die Raupen nachgesucht werden, damit man sie vertilge. So müssen auch die Ausschüsse mit einem scharfen Messer weggenommen werden, die unter den Pfropfreisern austreiben. Auch wird nun der Mist untergegraben, der im Herbste an dem Stamm über die Wurzeln der Bäume herum ist gelegt worden. Nun fangen schon die Pfropfreiser zum Theil an, auszuschlagen. Einige aber sind eingeschrumpft, und taugen nicht. Hat er noch Reiser im Keller im Sande stehen, so kann er solche jetzt nachpfropfen, und sie gerathen oftmals sehr gut.

Junius.

In diesem Monat fährt man fort, das Unkraut bey den Bäumen wegzuschaffen. Man untersucht auch, ob sich Maulwürfe und Ameisen bey den Bäumen und Wurzeln aufhalten, und sucht solche zu vertilgen. Da jetzt die Bäume im Laube stehen, so finden sich zuweilen einige, deren Blätter gelb werden. Da hat er die Wurzeln der Bäume zu untersuchen, wo sich dann die Ursache bald entdecken wird. Auch macht der Baumgärtner in diesem Monat um Johannis, auch einen Anfang das Steinobst zu oculiren. Er sieht auch nach den Raupen, um die sich etwan davon noch befindlichen zu vertilgen.

Julius.

Jetzt oculirt der Baumgärtner sein Kernobst. Sollte es in seiner Pflanz- oder Baumschule zu trocken werden, so kommt er den Bäumen durch ein gelindes Begießen zu Hülfe. Sonst hat er in den, oftmals heißen, Hundstagen sich zu hüten, daß er seine Bäume nicht schneide, weil leicht ein Schaden, oder gar der Krebs daraus entstehen könnte. Auch wird das Unkraut wieder von den Bäumen weggeschaft, und insonderheit die Pflanz- und Baumschule gereinigt. In diesem Monat machen auch die reifen Kirschen ihm zu thun, und muß er jetzt, in Ansehung derselben, auf den Winter bedacht seyn.

August.

In diesem Monat kann er noch fortfahren, im schlafenden Auge zu oculiren. Er nimmt auch die Wasserreiser von den Bäumen, und sollten sich Ausschößlinge, aus der Wurzel, finden, so werden solche ebenfalls weggethan, jedoch ohne die Wurzel zu verletzen. Sollten sich sonst auch einige Gebrechen an den Bäumen hervorthun, so muß er dieselben bessern. Auch hat er die Tönnchen und Fässer in Bereitschaft zu halten, in welchen nachmals das Obst aufbewahret werden soll. So sind auch die Aprikosen und Pfirschen nachzusehen, und die reifen abzunehmen; und zuletzt noch alle Bäume vom

Unkraut zu reinigen, und die ersten Birnen und Aepfel einzusammlen.

September.

Jetzt hat der Baumgärtner alle Hände voll zu thun. Zuerst nimmt er abermal die Wasserreiser und Ausschößlinge weg, und da in diesem Monat alles Obst reif ist, so wird solches von den Bäumen genommen. Er muß sein Obst niemals vom Baume schütteln, sondern es sorgfältig pflücken, denn auf diese Weise hält es sich länger und bleibt schöner. Einen Theil desselben bringt er auf die Böden, wo er schon die Läger von Stroh zurecht gemacht haben wird. Den andern Theil, nemlich das feine Obst, packt er aber mit aller Behutsamkeit in Fässer, und läßt solche in der Luft zugedeckt stehen.

October.

In diesem Monat schaft der Baumgärtner zuerst seine Obströnnchen ins Haus, und läßt solche fest zumachen. Auch nimmt das Versezzen der Bäume wieder seinen Anfang. Man nimmt auch jetzt das trockene Holz von den Bäumen, und sammlet noch das übrige Obst, was sich auf den Bäumen findet. Nun ist auch die Baumschule wieder zu reinigen, und alles Unkraut an die Seite zu schaffen. Man gräbt auch das Erdreich an den großen Bäumen, einige Fuß in die Ründe, um. Er untersuchet jetzt

die

die Pfähle bey den Bäumen, thut die schadhaften hinweg, und bindet alle junge Bäume aufs neue an, damit er ihrentwegen im Winter gesichert sey.

November.

Der Baumgärtner fährt noch fort, Bäume aus der Baumschule zu versetzen, und solche gehörig zu befestigen. Er reinigt auch seine Bäume vom Moose, von Wasserreisern, und wann sich schädliches Ungeziefer auf denselben finden sollte, wird solches ebenfalls hinweggeschaffet. Auch wird das um die Bäume umgegrabne Erdreich mit Mist belegt, um theils den Wurzeln vor den Frost einige Sicherheit zu verschaffen, theils aber auch der Nahrung halben. Auch ist er auf seine Pfirschen- und Apricosenbäume bedacht, und giebt ihnen durch Vorsetzung hohen Busches vor den Frost einigen Schutz, und belegt die Baumschule mit Dünger.

December.

In diesem Monat kann der Baumgärtner ausserhalb Hauses nicht viel verrichten. Er beschäftigt sich destomehr innerhalb des Hauses, mit Nachsehung und Bewahrung des Obstes. Er thut das angefaulte hinweg, und setzt seine Obsttönnchen im Keller. Er nimmt auch sein Werkzeug zur Hand; bringt seine Messer, Sägen und dergleichen, in Ordnung; macht Keile

zum Pfropfen, und setzt alles in solchen Stand daß es in folgendem Frühjahr und Sommer an nichts fehle.

Sehen Sie, mein Freund, das sind ohngefähr die Geschäfte des Baumgärtners, die er das ganze Jahr hindurch, in Absicht auf seine Baumgärten zu beobachten hat. Zeit und Umstände machen in dem einen oder andern Stücke oftmals eine Aenderung. Ein vernünftiger und kluger Mann aber weiß solche allemal zu seinem Vortheile anzuwenden. Um nicht aus den vorigen Briefen gar zu vieles zu wiederholen, so verweise ich den Baumgärtner auf dieselben, um dadurch dasjenige zu ersetzen, was dieser Anzeige noch fehlet.

Es ist noch übrig, Ihnen von dem nützlichen Gebrauche des Obstes, Nachricht zu geben. Dazu ist der folgende Brief bestimmt. Jetzt aber schließ ich, und verbleibe ꝛc.

Der achtzehnte Brief.

Mein werthester Freund!

Da ich die Ehre, und zugleich auch das Vergnügen, gehabt habe, mich mit Ihnen so lange über die Anlegung, Wartung und Erhaltung

eines

eines Obstgartens zu unterhalten: so müssen Sie nun doch auch wissen, zu welchem Ende man Obstbäume erziehet.

Man thut solches entweder um sie aus der Baumschule zu verkaufen; und davon hat man großen Nutzen: oder man legt Obstgärten an, um das Obst bey Quantitäten zu verkaufen; und das ist über alle massen vortheilhaft, wenn man so wohnet, daß es mit wenigen Kosten verknüpft ist: Oder man pflanzt Obstbäume, um das Obst für sich selbst zu gebrauchen. Der würde aber wenigen Vortheil davon haben, der nur blos der Nascherey willen, Obstbäume pflanzen wollte. Man muß auch suchen einen bessern nützlichern Gebrauch davon zu machen. Darum will ich Ihnen in diesem und dem folgendem Briefe davon Nachricht geben. Und das soll meinen Briefen, und nun auch diesem Briefe, zur großen und besondern Zierde gereichen, wenn ich das, was davon gesagt werden kann, aus dem vortreflichen Werke des wohlsel. Hn. von **Münchhausen, dem Hausvater**, entlehne, welcher in seinem dritten Theile **vom Obst und von dem Gebrauch desselben**, gehandelt hat. Ich könnte sie darauf verweisen. Aber ich weis auch, daß Sie das Buch nicht besitzen. und billig sollte es doch in Jedermanns Händen seyn, der Lust zur Oeconomie hat. Der Gelehrte und Ungelehrte können daraus lernen. Auch andern, die sich mein Buch mit der Zeit an-

schaffen werden, kann es eben also gehen. Darum will ich meinem Buche damit eine Krone aufsetzen, daß ich, zum Beschluß desselben, Ihnen durch jenen großen Namen sagen lasse, wie das Obst nützlich zu gebrauchen ist.

Das wird nach der Ordnung geschehen, in welcher ich von den Obstbäumen gehandelt habe. Zuerst aber will ich, da viele Früchte mit Zukker eingemacht werden, einige Handgriffe, den Zucker zu läutern, hieher setzen, welche Nachricht Ihnen nicht unangenehm seyn wird.

Vom Läutern des Zuckers.

1) Am besten ist, wenn man zum Einmachen feinen Zucker nimmt. Will man sich dadurch einen Vortheil machen, daß man gröbern gebraucht; so verliert man im Grunde: denn dieser muß desto länger geläutert werden, und kocht mehr ein.

2) Wer an der gewöhnlich erforderlichen Dose von Zucker, etwas abkürzet, büßt dabey ein: denn wenn zu einem gewissen Gewicht von Obst, zu wenig Zucker genommen wird; muß es zu oft umgekocht, und am Ende doch frischer Zucker genommen werden. Das gemeine Verhältnis ist: So schwer Zucker, als Früchte.

Blos ist erlaubt, bey einigen Früchten das Gewicht des Zuckers etwas geringer zu nehmen, wenn man solche bald verbrauchen will;

3) Aller

3. Aller Zucker muß, ehe die Früchte hinein kommen, geläutert werden. Dies geschiehet folgender Gestalt: Man schlage einen Zuckerhut, oder so viel Pfunde, wie man nöthig hat, in mittelmäßige Stücke, stecke jedes in ein Glas mit kaltem Wasser, bis es durchgezogen ist; werfe den Zucker in einen flachen Kessel; lasse ihn über einem gelinden Feuer erst zergehen, denn allgemählig aufkochen, und schäume ihn fleißig ab, bis er ganz klar aufkochet.

Will man den Zucker recht klar haben; so wird das Weiße von einem Ey geklopfet, und ein Löffel voll davon eben an der Stelle hineingegeben, wo der Zucker am mehresten aufsiedet. Man ziehet ihn sodann etwas vom Feuer zurück; so sammlet sich alles Unreine, das im Zucker ist, daran, und man fischet alles mit einem Schaumlöffel heraus.

4. Wenn der Zucker geläutert ist; muß er noch weiter dadurch verdickt werden, daß man das Wasser mehr ausdünnsten lässet, und zwar zu der einen Art von Confitüren mehr, als zu andern. Denn bleibt er zu dünne; so hält sich das Eingemachte nicht; ist er zu dick; so candirt er leicht; nemlich er setzt sich in festen Krystallen an den Früchten an.

5) Den geringsten Grad der Verdickung nennet man, daß der Zucker spinnet. Wenn man nemlich einen Löffel voll heraus nimmt, und aus dem Löffel herunter tropfen lässet, und er

fällt alsdenn nicht in einzelnen Tropfen, sondern in einem, an einander hangendem, Faden herunter, der aber nicht hangen bleibt, sondern abreisset, und in einem Tropfen zusammen läuft. Oder man nimmt einen Tropfen zwischen zwey Finger, so muß er sich ziehen.

6) Der zweite Grad der Verdickung ist, wenn man das Wasser noch weiter abrauchen läßt, bis der Zucker im Kochen Perlen aufwirft, und wenn ein, zwischen den Fingern genommener, Tropfen sich in einem Faden ziehet, ohne zu zerreissen: Oder wenn man den Zucker aus einem Löffel herablaufen läßt, und der Faden, wenn er zerreisset, nicht mehr in einen Tropfen zusammen läuft, sondern als ein Häckchen am Löffel sitzen bleibt. Man nennet dieses **Perlenzucker**, oder nach **Perlenart**. Die Konfituriers machen verschiedne Grade, welche hier anzuführen, überflüßig seyn wird.

Diesen Grad der Verdickung muß der Zukker schon haben, wenn man ihn über Früchte giesset, die lange aufgehoben werden sollen, sonderlich, wenn sie saftig sind.

Man probirt auch den Zucker, wenn man einen Tropfen in kalt Wasser fallen läßt, so muß er sich, wie Wachs, zwischen den Fingern drukken lassen.

7) Der dritte Grad der Verdickung ist, wenn man durch die Löcher eines hinein gedruckten Schaumlöffels bläset, und der Zucker an

der andern Seite ordentliche Blasen macht. Dieser Grad wird erfordert, wenn man die Konfituren trocknen will.

8) Der vierte Grad ist, wenn der Zucker sich am Rande des flachen Kessels, schon im Kochen, ansetzet und weiß wird. Dies ist bey überzogenen Mandeln nöthig.

9) Der fünfte Grad ist endlich, wenn man den Zucker, mit dazu gedrucktem Citronensafte, über dem Feuer braun werden läßt, daß man ihn in feine, gleich hart werdende, Fäden spinnen kann. Man nennt ihn alsdann **Carmel.**

10) Bey jeder Art von Früchten muß man sich aus der Erfahrung und Uebung bemerken, welchen Grad der Dicke der Zucker haben müsse.

11) Zum Einmachen wird ein mittelmäßiger flacher kupferner Kessel, in Gestalt einer holen Halbkugel, und demnächst ein kleiner tiefer messingner Kessel, mit drey Beinen, erfordert; jener dient vornehmlich zur Läuterung des Zukkers, und wenn man große Sachen einmachen will.

12) Zu Verwahrung des Eingemachten nimmt man entweder die bekannte Konfiturgläser, les Poudriers, oder irdene Töpfe, von sogenanntem Steingute.

13) Die einzumachenden Früchte müssen langsam und nicht stark kochen. Man hält für besser, daß das Kochen über einem Flammenfeuer, als auf Kohlen, geschiehet.

14) Wenn beym Kochen des Zuckers, derselbe anfängt, stark zu schäumen, und überlaufen will; wirft man nur einer Erbse groß Butter hinein; so ist der Zucker augenblicklich wieder stille. Das Fette der Butter verkocht sich.

15) Wenn die Konfitüren genug gekocht sind; wollen einige warm in die Gefäße gefüllt seyn. Dann muß man die Gläser trocken abwischen, und eine naß kalte Serviette herumschlagen; oder man setzt sie gar in eine Schüssel mit kaltem Wasser; sonst springen die Gläser. Man macht diese auch wohl vorher warm, und hält sie über den Dampf welches aber nicht so sicher ist.

16) Alle Gelées wollen warm eingefüllt seyn; denn wenn sie erkalten, gerinnen sie.

17) Andere Früchte läßt man erst etwas erkalten, ehe man sie einfüllet; und einige vertragen, daß man sie erst ganz im Tiegel kalt werden läßt. Sie dürfen aber nicht lange darinn stehen bleiben: weil sie sonst einen Geschmack davon annehmen würden.

18) Wenn man die Früchte eine Nacht im Kessel stehen lassen muß; so deckt man nur eine Serviette über her. Es ist schädlich, wenn man einen Deckel überdecket, indem der davon gesammelte Dampf, in Tropfen wieder herunter fällt.

19) Wenn das Eingemachte in Gefäße gefüllet worden; darf man diese nicht gleich zu

binden, sondern man läßt sie eine Nacht offen stehen, bis sie erst recht erkaltet sind.

20) Man decket alsdann ein durch Wachs gezogenes, in der Rundung des Gefäses geschnittenes, Papier *) überher, dies erhält die Früchte unter dem Zucker, und verhindert das Schimmeln.

21) Die Gefässe werden nur mit zwey oder dreydoppelten Papieren zugebunden, und hierinn müssen zu Zeiten mit einer Stecknadel Löcher gestochen werden, wenn man siehet, daß sich das Papier erhebt.

22) Man darf die Gefäße anfangs nicht gleich wegsetzen, sondern muß täglich darnach sehen, ob sich an den Früchten eine Veränderung zeigt, welche ein Nachkochen erfordern könnte.

23) Wenn der Zucker sodann aus den Früchten noch zu viel Wäßriges angezogen hat, und dünn wird; muß er von den Früchten rein abgegossen und von neuem aufgekocht werden, bis das Wäßrige verrauchet.

24) Wenn das Eingemachte sauer wird; muß man den Zucker rein abgießen, etwas frischen Zucker und Wasser zugeben, und alles nochmals läutern, alsdann die Früchte selber nochmals aufkochen, und den Schaum fleißig abnehmen.

*) Man kann es auch nur in Franzbrandewein tunken.

25) Wenn das Eingemachte schimmlicht wird, muß man den Zucker ganz wegnehmen, und frischen läutern.

26) Wenn das Eingemachte candirt, so ist es ein Zeichen, daß die Früchte gut eingemacht sind, und nur der Zucker zu sehr verdickt ist. Man muß etwas Wasser zugeben, damit das Kandirte wieder zergehe, und den Zucker vom frischen läutern.

27) Einige Früchte erfordern zu Zeiten frischen Zucker. Man verliert aber den abgegossenen Zucker nicht; sondern hebt ihn zu Backwerk und Torten auf. Man muß daher den Vorrath zu Konfituren von Zeit zu Zeit nachsehen.

28) Die Gefäße mit Konfitüren werden *in* einem, der Sonne nicht ausgesetzten, auch nicht dumpfigen Zimmer; in einem wohl verschloßnem Schranke verwahrt: damit kein Staub auch kein Ungeziefer daran kommen könne. — Wenn sonst Ameisen, Immen oder Wespen an die Gläser kommen können; arbeiten oder fressen sie sich durch das Papier, und verzehrrn den Zucker. Nach dem Staube, oder wenn die Konfitüren dumpfig stehen, entsteht der Schimmel: wenn hingegen die Gläsfer in der Sonne, oder luftig stehen, geräth der Zucker leicht in Gährung und wird sauer.

Das Uebrige, bey jeder Frucht insbesondere zu beobachtende, werde ich gehörigen Orts anfüh-

anführen, und ich kann meine Vorschriften um so eher andern empfehlen, als sie mir allerseits von erfahrnen geschickten Hausfrauen mitgetheilet, und viele Jahre lang versuchet, auch in der Erfahrung bewährt und sicherer, als andre Methoden, befunden worden.

Ich komme, dies voraus gesetzt, zum Gebrauch des Obstes selber; und zwar

1) der Kirschen.

Die Kirschen werden nach ihrer Art genutzt.

Die weißen Kirschen, auch die weichfleischigten schwarzen, kann man fast nicht anders, als roh zu essen, nutzen.

Die Glaskirschen schicken sich vorzüglich zum Einmachen mit Zucker, wozu man auch die Morellen gebraucht. Letztere gebraucht man zum Einmachen mit Essig, wozu sich aber die rechten sauern besser schicken. Diese werden auch, so wie die schwarzen Herzkirschen, im Ofen getrocknet.

Von den schwarzen sauern Kirschen macht man Kirschenwein. Auch wird ein sehr gesundes, und in vielen Krankheiten wohl anzuwendendes Wasser davon abgezogen.

Faßkirschen einzumachen:

Eine gute Art, die Kirschen einzumachen, ist folgende: Man schüttet in ein kleines, recht

dicht gemachtes Fäßchen, von den besten Morellen, mit kurzabgeschnittenen Stielen, schichtweise, und allemal darzwischen feinen, pulverisirten Zucker. Damit die Zwischenräume darin angefüllt werden, muß man das Faß im Einfüllen öfters rütteln. Auf ein Faß von 6 bis 7 Quartier, rechnet man 4 Pfund Zucker, auch in kleine Stücke gebrochnen Kanel und Gewürznelken, von jedem 1 Quentchen. Wenn das Faß voll ist, läßt man es 14 Tage lang offen liegen.

Nach ein Paar Tagen gerathen die Kirschen in heftige Gährung. Das Faß muß alsdann täglich einigemal gerührt werden; Nach vierzehn Tagen wird das Faß zugespundet. Dergleichen Kirschen schmecken fast, als wären sie mit Brantewein eingemacht. Es ist also besser, daß man den Zucker vorher läutert, und so über giebt: da man denn das Faß gleich zuspunden, und fest verpichen soll, damit es keine Luft erhalte. Man kehrt es sodann alle Tage einmal das unterste zu oberst: und füllet, wenn ein Faß angebrochen worden, die Kirschen lieber in mehrere Gläser.

Kirschen zum Braten, auf andere Art.

Man nehme schwarze reife Kirschen, entledige solche von Stielen und Steinen, drücke sie durch ein Haaren Tuch; hebe den herauskommenden

menden Saft eine Nacht im Keller in einer Bouteille auf.

Des andern Tages nehme man schöne reife schwarze Kirschen, schneide die Stiele so kurz ab, daß man sie nur noch anfassen kann; wieget, zu 1 ℔ Kirschen, 2 ℔ Zucker ab: lasse diesen mit einem Drittel von jenem Safte und zwey Dritteln Essig gelind, unter beständigem Abschäumen, kochen, und darauf in einem irdenen Gefäß erkalten; fülle inzwischen die Kirschen in Gläser, mit etwas dazwischen gestreuten Gewürznelken; gieße den kalten Zucker überher, und binde die Gläser mit Blasen vest zu.

Eßigkirschen.

Man packet in ein Glas, schichtweise, erst geriebenen Zucker, und alsdenn schwarze saure reife Kirschen ohne Stiele, bis das Glas voll ist, giesse starken, gekochten und erkalteten Eßig überher; binde das Glas nur mit Papier zu, und steche mit einer Nadel hin und wieder Löcher dadurch; lasse das Glas eine zeitlang an der Sonne stehen, und verwahre es hernach an einem trocknen Orte.

Man isset alle bisher beschriebne Kirschen zum Braten.

Kirschen mit Zucker einzumachen.

Mit Zucker werden die Kirschen auf mancherley Art eingemacht. Folgende scheint mir aber eine der bequemsten zu seyn:

Neh-

Man nehme zu 1 ℔ schwarzen Kirschen, eben so viel geriebenen feinen Zucker; zu rothen aber etwas weniger; packe die Kirschen mit dem Zukker schichtweise in eine Pfanne, so daß die unterste und oberste Schicht von Zucker sey; presse andere Kirschen durch; gieße von dem Safte so viel über jene, bis sie bedeckt sind; lasse sie einmal aufsieden, und darauf die Nacht mit einem über gedecktem Tuche so stehen; des andern Tags aber wieder kochen, bis die Kirschen klar sind. Sollte der Saft sodann noch nicht dick genug seyn, werden die Kirschen vorher herausgenommen, und in Gläser gethan; der Saft aber wird besonders zu seiner Dicke gekocht, und kalt darüber gegeben.

Trockene eingemachte Kirschen.

Glaskirschen oder Amarellen trocknet man also: Man thut die Kerne heraus; läutert zu $\frac{5}{4}$ ℔ Kirschen ohngefähr 1 ℔ Zucker. Wenn er anfängt zu kochen, so schüttet man die Kirschen hinein; läßt sie ein paarmal aufkochen; gießet den Zucker ab; lässet ihn auf die Hälfte einkochen, schütte die Kirschen wieder hinein, und läßt sie bis den andern Morgen, bey einem warmen Ofen, darinn stehen. Man setzet sie den folgenden Tag wiederum aufs Feuer, und wenn der Zucker kochen will, so nimmt man sie ab, gießet den Zucker durch einen Durchschlag davon, und lässet sie auf mit Zucker bestreutem Papiere beym Ofen

trock-

trocknen. Will man den Kirschen ein besseres Ansehn geben, so lässet man eine ganze Kirsche am Stiel, und steckt an diese noch fünf andere geöfnete und von den Steinen gereinigte, Kirschen.

Trockene Kirschen ohne Zucker.

Die französische Cerise de Montmorenci kann man auch ohne Zucker am Ofen trocknen, und als eine Konfitüre aufsetzen.

Kirschensaft.

Am nützlichsten ist, wenn man die sauren Kirschen zu einen dicken Saft einkocht. Man setzt die Kirschen, nachdem die Stiele abgerupft worden, in einem Kessel, aufs Feuer, so zerkochen sie. Man rührt sie, damit sie nicht anbrennen, fleißig mit einem Holze um, bis sie alle zerplatzt sind, und von den Steinen losgehen. Alsdann reibet man sie durch einen Durchschlag, daß die Steine zurück bleiben, und kocht den Saft, unter stetem Umrühren, ohne zugethanes Wasser oder Zucker, so lange, bis er zu einem dicken Rob oder Brey wird, und erkaltet, sich schneiden läßt. Darauf füllet man ihn in einen steinernen Topf, und verwahrt ihn in einem trockenen Zimmer, so erhält er sich mehrere Jahre. Sollte er aber schimmlicht werden wollen, so setzt man den ganzen Topf ein wenig in einen Backofen, nachdem das Brod heraus genommen

men worden, so wird er wieder gut. Man kann diesen Rob zu Saucen und in Torten gebrauchen, auch Kirschwein davon machen. Im letztern Fall muß man aber auch klein gestoßene Kirschsteine dazu nehmen.

Kirschwein.

Den Kirschwein macht man ohngefähr auf die Weise wie den Schleenwein. Es muß aber etwas Zucker dazu, welcher vorher geläutert worden. Der Kirschwein verträgt auch etwas Zimmet, so hält er sich besser.

Kirschenextract.

Man bereitet auch folgender massen einen Kirschenextract, woraus man allemal einen Kirschwein machen kann. Man läßt die schwarzen sauren Kirschen, sammt den Kernen recht klein stossen: presset sie durch, und läßt den Saft nochmal, damit er recht klar werde, durch ein Haartuch laufen; thut sodann ohngefähr zu 1 Quartier Saft, 1 ℔ fein gestossenen weißen Zucker; rührt ihn so lange, bis er vergangen ist, und füllet den Saft in Bouteillen. Diese müssen recht rein und trocken seyn. Man thut in jede ein Paar Würznelken, und ein Stückchen Zimmet, pfropfet sie recht zu, verpicht sie, und setzt sie in den Keller in Sand.

Kirschbrantewein.

Man stößt eine Parthey von den besten schwarzen sauren Kirschen mit den Kernen, thut solche in ein Glas; gießet Franzbrandewein überher; läßt es einige Tage stehen; rüttelt es aber fleißig um. Wenn der Brantewein alle Kraft aus den Kirschen gezogen hat, wird er abgegossen und die Kirschen ausgedrückt. Alsdann giesset man den Brantewein über frisch gestossene Kirschen, und verfährt wie vorher. Endlich nimmt man auserlesene, frisch abgepflückte Kirschen; schneidet die Stiele kurz ab; thut sie in eine Flasche; gießet jenen Brandewein darüber; schüttet nach Belieben geläuterten Zucker hinzu, und verwahrt es zum Gebrauch.

Kirschratafia.

Auf eine kürzere Art thut man die gestossenen Kirschen in einen steinernen Topf, mit Zucker, und ein wenig Zimmt; giesset Franzbrandewein darüber; läßt es acht Tage an einem kühlen Orte stehen. Reibt es alsdann alles durch ein Haartuch, und verwahrt den klaren Saft in wohlverwahrten Bouteillen. Er hält sich Jahr und Tag, und wird unter Wein gemischt.

2) der Pflaumen und Zwetschen.

Die Zwetschen und Pflaumen lassen sich fast wie die Kirschen nutzen.

Jn son-

Insonderheit sind Zwetschen zum Trocknen gut. Die grünen Mirabellen sind vortrefflich, wenn sie gelind getrocknet und mit Zucker zubereitet werden. Die eigentliche grüne Pflaume, (la Prune verte), taugt hingegen dazu gar nicht, weil sie mehligtes Fleisch hat, und sich nicht vom Stein löset. La Prune de Tours zieht man in Frankreich zum Trocknen vor. La Prune precoce wird in Zucker eingemacht, und deswegen vornemlich geachtet. Zum Einmachen schickt sich die Prune sans noyeau.

Zwetschensaft.

Man kocht die Zwetschen zu einem Saft ein, wie die Birnen, und isset solches wie das Hanebuttenmark zum Braten, wenn es vorher mit Wein, Zucker und Citronensafte durchgerührt worden.

Eßigzwetschen.

Die Zwetschen werden folgender Gestalt mit Eßig eingemacht: Mann nimmt reife, aber noch nicht weiche Zwetschen, läßt die Stiele daran, wischt sie ab und durchsticht sie mit einer Spicknadel einige mal. Zu sechzig Zwetschen nimmt man 3 ℔ Zucker und 1 Quartier Eßig: läßt diesen, nebst dem Zucker, und 1 ℔ Zimmet, auch halb so viel Nelken, in einem verzinnten meßingnen Kessel kochen, bis der Zucker etwas dick wird. Wenn er kalt geworden; wird er

über

über die Zwetschen gegossen, und bleibt 8 Tage darauf stehen. Dann wird er abgegossen, abermals dick gekocht, und wieder über gegossen. Nach 8 Tagen werden die Zwetschen mit dem Zucker gekocht, bis sie anfangen zu zerplatzen. Wenn sie kalt geworden, packet man sie in Gläser oder steinerne Töpfe, und gießet den Zucker überher.

Nach einer andern Vorschrift, nimmt man zu 6 ℔ Zwetschen, nur $2\frac{1}{2}$ ℔ Zucker, und 1 Quartier Eßig; läutert den Zucker mit dem Eßig erst ordentlich ab, mittelst Zugebung des zu Schaum geschlagenen Weißen von einem Ey; wiederholt auch das Aufkochen des Eßigs nur 3 Tage lang nach einander, läßt die Zwetschen darinn zum letztenmal nur ein wenig aufkochen; verfährt übrigens wie vorher, und bindet zuletzt die Gläser fest zu.

Die Zwetschen gerathen auf beyde Art und halten sich 2 Jahre.

Zwetschenmarmelade.

Man thut Zwetschen in heiß Wasser, um die Haut abziehen zu können; macht die Kerne heraus; wiegt zu 5 ℔ Zwetschen 1 ℔ Zucker: kocht die Zwetschen mit dem Zucker, (unter stetem Umrühren, mit einem hölzernen Löffel, um das Anbrennen zu verwehren), über einem gelinden Feuer, bis die Masse steif genug ist; alsdann mischet man die aufgeklopften und ge-

schälten Kerne darunter, und verwahrt die Marmelade in steinernen Töpfen. Man füllt sie in Torten, oder macht auch, mit Wein, Zucker und Citronenschaalen, Suppen davon.

Marmelade von Pflaumen und Apricosen.

Eine andere, in Torten gut zu gebrauchende, Marmelade von Pflaumen oder Apricosen, macht man also: Man läßt sie, nach herausgenommenen Steinen, gelinde zu einem Mus kochen, schüttet dieses in ein Haaren Sieb, und rührt es mit einem Löffel stark durch. Nach dem Gewichte des Safts läutert man so schwer Zucker; schüttet die Marmelade hinein, rührt beydes unter einander, läßt es auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, füllt es in Gefäße, und streut gestossenen Zucker dick überher. Die leichteste Art, Pflaumen einzumachen, welche die Franzosen daher

a la Bourgeoise

nennen, ist:

Man nimmt Pflaumen, indem sie reif werden wollen: (die grünen sind die besten,) sticht mit einer dicken Nadel hin und wieder hinein; wiegt eben so schwer Zucker, auch wol etwas weniger, ab, läutert ihn, bis er spinnet; läßt die Pflaumen darinnen sieden: bis achtmal aufsieden, schäumt sie fleißig ab und bewegt sie auch beständig. Wenn sie halb kalt sind, so werden

sie

sie mit einem Schaumlöffel heraus gefischt, in ein Glas gethan, und der Zucker, wenn er völlig kalt ist, darüber gegossen.

Grüne Pflaumen einzumachen.

Wenn die grünen Pflaumen, oder Reine claude, eingemacht werden, müssen sie eine grüne Farbe behalten; deswegen wirft man sie, nachdem sie einige mal durchstochen worden, in kochendes Wasser. Sie sinken darinn zu Grund, wenn sie in die Höhe gekommen, werden sie vom Feuer genommen, und des folgenden Tags mit eben dem Wasser wieder ans Feuer gesetzt, ohne daß sie kochen. Wenn sie weich werden, und sich mit den Fingern drücken lassen, werden sie in kaltes Wasser geworfen, und zu 100 Pflaumen 10 ℔ Zucker geläutert; davon thut man 2 Drittheil, 24 Stunden lang, auf die Pflaumen, läßt den abgegossenen, nebst dem zurück behaltenen, etwa 12mal aufsieden, und gießet ihn über die Pflaumen. Nach 2 Tagen muß der Zucker abermals so oft aufkochen, und wird wieder über die Pflaumen gegossen. Nach 24 Stunden wird der Zucker gekocht, bis er Perlen am Löffel macht. Alsdann läßt man die Pflaumen ein paarmal darinnen aufsieden, füllet sie in Gefäße, und gießt den erkalteten Zucker darüber.

Faßzwetschen.

Man kann die Zwetschen auch, wie bey den Faßkirschen gelehret worden, einmachen.

Getrocknete Zwetschen.

Man trocknet die Zwetschen so, wie bey den Apricosen gelehrt wird. Sie müssen aber abgenommen werden, wenn sie sich eben färben. Man schälet sie nicht, sondern sticht nur mit einem spitzigen Messer einigemal hinein.

Gebackene Zwetschen.

Wenn man sie im Ofen recht backen will, so muß der Ofen im Anfange nicht sehr warm seyn, damit sie erst welk werden, sonst läuft der Saft heraus. Wenn man sie denn, ehe sie recht trokken sind, heraus nimmt, und sie unten am Stiel gelind drücket, schiebt sich der oben spitzige Stein leicht heraus. Man drückt sie wieder zusammen, packt sie neben einander auf ein Brett und bringt sie wieder in den Ofen.

Aus den grünen Pflaumen muß man mit einem Hölzchen, welches man unten, wo der Stiel gesessen, hineinstößt, den Stein zur Spitze hinaus schieben, wenn sie etwas welk und trokken sind. Sind sie noch zu hart; so macht man oben eine kleine Oefnung.

In einem französischen Kochbuche find ich eine Regel; daß man die Pflaumen zum Essen, des Morgens vor Sonnenaufgang pflücken solle.

Vermuthlich gehört aber ein zärtlicher französischer Gaumen dazu, um zu schmecken, ob

eine Frucht eben vor oder nach Sonnenaufgang gepflückt sey.

So viel ist jedoch gewiß, daß eine Frucht, welche gebrochen wird, wenn eben das Fleisch von der Sonne recht durchgewärmt worden, etwas mattes im Geschmack habe. Man muß also solche vorher in einem Keller, oder kühlem Zimmer, sich erfrischen lassen. Also ist es besser, wenn man die frisch zu essende Früchte überhaupt, besonders aber Kirschen, des Morgens früh pflücket, ehe sie die Sonne erwärmet hat: denn was man einmachen oder aufheben will, muß recht trocken seyn.

Es kann auch seyn, daß die Früchte schmackhafter sind, wenn sie eben den frischen Thau eingesogen haben, als wenn sie von der Sonne durchgewärmet worden sind.

Ich werde jetzt an der fernern Mittheilung dieser Nachrichten gehindert. Erwarten Sie also solche nächstens, und glauben, daß ich stets sey ꝛc.

Der Neunzehnte Brief.

Werthester Freund!

Sie erhalten hier die Fortsetzung der im vorigen Briefe mitgetheilten Nachrichten vom nützlichen Gebrauche des Obstes. Der Ordnung nach, die ich vormals gemacht habe, gemäß, folgt hier die Beschreibung des Gebrauchs

3) der Mispeln.

Man ißt solche im November und December. Alsdenn sind sie um so viel angenehmer, weil es zu der Zeit schon an der Abwechslung des Obstes fehlet.

Man hält es für besser, wenn man sie so, wie sie abgebrochen werden, in ein ein reines Tuch schlägt, und zwischen ein Paar Betten legt; denn bleiben sie saftiger, und der Geschmack wird angenehmer. Einen andern Gebrauch davon zu machen, ist mir nicht bekannt.

4) der Apricosen.

Man kann die Apricosen frisch kochen und essen. Man macht mehrere Arten schmackhafter, sowol nasser als trockner, Konfituren davon,

von, und kocht sie auch zu einer dicken Marmelade, welche man zum Gebrauch in Torten aufhebet.

Gebackene Apricosen.

Zum Backen und Trocknen im Ofen, ist das Fleisch der Apricosen noch nicht fest genug, wiewol man die Orangenapricosen, wie eine Art von Brunellen, trocknen kann. Es wird dazu ein eigner Ofen erfordert, und sie dürfen nicht stark gebacken werden Man bestreut sie sodann mit Pouderzucker, und packt sie in Schachteln, zum Aufheben.

Die Apricose ist diejenige Frucht, welche am mehrsten beym Einmachen gewinnet, denn durch das Kochen mit Zucker, erhält sie einen angenehmern, die Zunge mehr rührenden Geschmack, le goût plus piquant, indem der Zucker die Bestandtheile mehr auflösen und entwikkeln muß.

Apricosen einzumachen.

Die Apricosen lassen sich leicht einmachen. Man schälet sie gegen Abend; macht oben eine kleine Oefnung; schiebt von unten mit einem Hölzchen die Steine heraus; legt sie ordentlich in eine breite Schüssel, und streut alsdann fein gestoßnen Zucker darüber. Wenn sie sich halten sollen: so muß man so schwer Zucker als Apricosen nehmen. Nimmt man aber nur die Hälfte Zucker, z. B. zu 2 ℔ Apricosen 1 ℔

Zucker, so behalten jene den Geschmack besser, halten sich aber nicht so gut. Man läßt sie eine Nacht zugedeckt stehen, nimmt des andern Tags die Apricosen aus dem zu Saft gegangenen Zucker, und kocht ihn geschwind über einem flammenden Feuer. Wenn der Saft meistens geschäumt ist, so schüttet man die Apricosen in den Zucker, und läßt sie kochen, bis der Zucker dick genug ist, ohne sie viel zu rühren, weil sie sonst zergehen.

Wenn der Zucker anfängt zu spinnen; nimmt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden, und packt sie, nachdem die aus den Steinen gemachte, abgeschälte Kerne hinein gelegt worden, ordentlich in Gläser, gießt den Zucker drüber und verwahrt sie.

Man kocht auch wol Zucker recht dick, und gießt ihn drüber, so candirt solcher und erhält das Eingemachte besser.

Eine andere Art.

Will man Apricosen trocknen; so werden sie geschält, ausgekernt und in Wasser geschüttet, welches vorher einmal recht aufgesotten hat. Sie gehn zu Grund, allwo man sie liegen läßt, bis sie von selbst herauf kommen. Denn werden sie mit einem Schaumlöffel heraus genommen, und in kaltes Wasser zum Abkühlen gelegt. Alsdann läßt man das kalte Wasser ablaufen, und packt sie in eine breite Schüssel, daß sie nicht auf-

einander liegen, weil sie sich sonst platt drücken. Alsdenn wird kalter geläuterter Zucker darüber gegossen. Dieser wird 3 bis 4 Tage lang, alle Tage abgegossen, und wieder abgesotten, und jedesmal, nachdem er abgekühlt, wieder übergegossen. Der Zucker muß allemal die Früchte bedecken; Man legt einen Bogen Papier darüber, welcher die Früchte unter sich, und den Saft darüber hält.

Hiernächst läutert man feinen Zucker so dick, daß er spinnt, und kocht die Apricosen so lange darinn, bis sie weichlich werden; alsdenn nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie ordentlich auf einen, vorher mit feinem Zucker bestreuten Bogen Papier; So läßt man sie bey einem warmen Ofen einige Tage stehen, bis sie oben trocken genug sind. Dann werden sie umgekehrt, und wenn sie völlig trocken sind, in eine Schachtel gepackt, nachmals mit Zucker gepudert, und so aufgehoben.

Apricosen in Milch.

In einem französischen Kochbuche les ich, daß man auf dem Lande in eine Apricose statt des Steins, einer Erbse groß Zucker stecke, sie darauf in ein Porcelangefäs packe; Milch darüber gieße, und alsdenn in einen Ofen schiebe, wenn das vorher eingeschobne Brod anfängt braun zu werden. Wenn das Brod gar ist, werden auch die Apricosen heraus genommen, und wie vor-

her beschrieben, an einem Ofen getrocknet, hiernächst mit Zucker bestreut, und zween Tage darauf in Schachteln gepackt.

In Frankreich macht man die Apricosen, Pfirschen, auch die Reine Claude, in Brantewein ein.

Apricosen in Brantewein.

Man nimmt ausgesuchte Früchte: die in freyer Luft gewachsenen, sind die besten; sie müssen aber nur halb reif seyn, wischt sie ab, wirft sie in siedend Wasser, und läßt sie gelind kochen, bis sie anfangen weich zu werden; dann werden sie mit einem Schaumlöffel in kalt Wasser gelegt, und wenn sie kalt sind, auf einem Siebe oder Tuche getrocknet.

Zu jedem Pfund Früchte nimmt man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker, läutert solchen, gießt etwan $\frac{1}{4}$ Quartier Brantewein hinzu, und läßt sie zugedeckt drey oder viermal darinn aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer, und wenn sie nach ein Paar Stunden kalt geworden, nimmt man sie heraus; läßt den Zucker noch 5- bis 6mal aufkochen, thut die Apricosen abermals hinein, daß sie noch ein paarmal aufsieden, alsdann packt man die Früchte in Gläser, und thut zu dem Zucker von 5 bis 6 ℔ Früchten, noch $\frac{1}{2}$ Quartier Brantewein, und läßt solches bedeckt aufkochen, und thut ihn kalt über die Früchte. Das Glas wird mit einem Stöpsel und Pergament

vor der Luft verwahrt, und man kann dergleichen Früchte hernach stofen (en compote), da sich der Branteweingeschmack verliert.

5) der Pfirschen.

Der größte Gebrauch der Pfirschen ist zum roh essen.

Man kocht sie wol; sie haben aber nicht das Angenehme der Apricosen. Zum Backen taugen sie nicht, wegen des vielen Saftes, und zum Einmachen, als Konfitüren, sind sie auch eben nicht zu gebrauchen. *De la Combe* rühmt sehr le gros Pavie de Pompone, in Eßig eingemacht, nach Art der Eßiggurken. Man trocknet die Pfirschen mit Zucker, wie die Aprisosen; allein sie gehören nicht unter die schmackhaften Konfitüren. Man muß sodann nicht die saftigsten Sorten wählen, auch die Früchte nehmen, ehe sie reif sind.

In Frankreich macht man sie mit Brantewein ein. Ich hab es nachmachen wollen; der starke Geschmack fand aber keinen Beyfall bey uns.

Am besten schmecken sie, wenn sie auf einer Schüssel, wie eine Compote, bereitet, und frisch gegessen werden: Man darf aber keine ganz mürbe nehmen; diese kochen sich zu Brey. Man pflegt dazu die späten und hochstämmigen zu gebrauchen, welche roh zu essen, zu sauer sind.

6) der

6) der Mandeln.

Man nutzt die bey uns wachsende Mandeln, theils zum Essen, theils um junge Stämme daraus zu ziehen.

Wenn man die bey uns wachsende Mandeln essen will, so ists eine Beschwerlichkeit, daß man die dicken Schaalen nicht gut öffnen kann. Der beste Handgriff wird seyn, wenn man ein spitziges Messer mit einem schweren Hefte, unten am Stiel in die Mandel drücket, und das Messer alsdann gerade unter sich, auf einen reinen Stein, oder Brett fallen läßt, so pflegt der Stein in zwey Stücken auseinander zu springen, ohne daß der Kern beschädigt wird.

Grüne Mandeln einzumachen.

Man macht in Frankreich die ganz jungen Früchte, ehe der Kern hart wird, folgender Gestalt ein. Fünf bis sechs Hände voll klar gesiebte Asche von Büchenholz, wird mit Wasser gekocht, daß es eine starke, zwischen den Fingern fett anzufühlende, Lauge giebt. In diese thut und rührt man die Mandeln mit einem Schaumlöffel fleißig herum, daß sich die Asche nicht setzt. Wenn die weichen Haare von den Mandeln leicht abgehn, so nimmt man das Gefäß vom Feuer, reibt jede Mandel mit einem Tuch ab, und durchsticht sie an einigen Stellen mit einer spitzigen Nadel, wirft sie in frisches

Wasser,

Wasser, und setzt sie damit aufs Feuer bis sie schäumen. Man deckt das Gefäß zu, damit sie grün werden. Nachdem sie kalt sind, fischt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, oder gießt das Wasser durch einen Durchschlag ab, und schüttet die Mandeln in dünnen zerlaufenen Zucker. Des folgenden Tags werden die Mandeln wieder heraus genommen, und der Zucker gekocht, daß er drey- bis viermal aufwallet, dann werden die Mandeln wieder hinein gethan; dies wiederholt man noch zweymal, und, wenn des Zuckers nicht genug seyn sollte, so nimmt man frischen dazu.

Wenn man am vierten Tage, der Zucker 5- bis 6mal aufgesotten hat, so läßt man die Mandeln so lange darinn kochen, bis er am Löffel Perlen macht. Alsdann läßt man sie entweder auf einem Siebe abtropfen, wälzt sie in fein gestossenen Zucker um, und trocknet sie vollends an einem warmen Ofen; Oder man thut sie in ein Gefäß, und gießt den gnugsam verdickten darüber. Diese eingemachte Mandeln scheinen aber die daran zu wendende Kosten und Mühe nicht zu belohnen.

Ueberzogene Mandeln zu machen.

Die gewöhnlichste Konfitüre, welche man von den reifen Mandeln machet, ist, daß man sie röstet, oder wie wir es nennen, gebrandte Mandeln. Man nimmt nemlich 1 ℔ ausgesuchte

suchte, frische, unbeschädigte Mandeln mit der Haut, reibt den Staub rein ab, läutert darauf 28 ℔ weißen Zucker, bis er anfängt zu spinnen; thut etwas Rosenwasser und ein wenig gestossenen Zimmet dazu: schüttet die Mandeln hinein, und läßt sie damit sieden. Alsdann nimmt man sie ab, und rührt sie so lang mit einem Löffel um, bis der Zucker trocken wird, und an den Mandeln klebet: Alsdann streut man ihn auf ein Tuch, und sucht den kleinen Zucker heraus, und reinigt auch die Pfann vollends, soviel sich heraus schaben läßt. Hiernächst thut man die Mandeln, nebst einer Handvoll gestoßenem Zucker, wieder in die Pfanne, daß sie unter stetem Umrühren, mit einem hölzernen Löffel, über einem hellen Feuer, rösten. Wenn sie braun genug sind, so breitet man ein Tuch über eine Schüssel, schüttet die Mandeln hinein, deckt das Tuch darüber, und setzt die Schüssel 2 Stunden lang, zwischen ein Deckbett, so werden sie recht hart, croquant.

Ueberzogene rothe Mandeln zu machen.

Will man die Mandeln schön roth haben, und ihnen ein beßres Ansehen geben, so läßt man 2 ℔ Cochenille, nebst 1 ℔ Allaun, und eben so viel präparirten Weinstein in 1 Quartier Wasser ohngefehr 12mal aufsieden. Das Wasser wird, wenn es kalt ist, und sich gesetzt hat, abgeklärt,

geklärt, und zum Gebrauch aufgehoben. Wenn nun die Mandeln zum erstenmal geröstet sind, so nimmt man den zurück gebliebenen kleinen Zucker, thut ohngefähr noch ¼ ℔ dazu, lässet solchen in Rosen- oder auch in Brunnenwasser zergehen, und so lange sieden, bis er spinnet; alsdann thut man von dem rothen Wasser so viel dazu, bis er roth genug ist. Hierauf thut man die Mandeln hinein, und rührt solche mit einem hölzernen Löffel, vom Feuer, so lange, bis sie allen Zucker angenommen haben. Sollte in der Pfanne noch viel Zucker zurück bleiben, so wird er erst geschmolzen. Man kann, wenn er dick genug ist, die Mandeln nochmals hinein werfen.

Ich muß hier noch eines gewöhnlichen von Mandeln zu zubereitenden Getränkes erwähnen, nemlich der Mandelmilch oder Orgeade.

Mandelmilch zu machen.

Man nimmt 1 ℔ Mandeln, thut sie in heiß Wasser, daß sich die Haut abziehen läßt; gießt 2 Löffel voll Orangen- oder Rosenwasser, oder einen Löffel voll Milch dazu, damit die Mandeln nicht gelb und öligt werden; stößt sie ganz fein in einem Mörser, thut 2 Pfund Zucker dazu, und vermischt es mit 5 Maas oder Quartier Wasser, wohl durch einander.

7) der Aepfel.

Vom Aufbewahren der Aepfel.

Um recht lange Aepfel zu haben, packet man die besten, von den am längsten daurenden Aepfeln in kleine Fässer. Die Fässer müssen recht rein und trocken seyn, und wenn vorher Wein darinn gewesen, nicht ausgewaschen, sondern ausgezogen werden, die Aepfel nehmen sonst das Schwefelichte aus dem Weine an, und werden schwarz oder faulen. Die einmal dazu gebrauchten, einen Vorzug habenden, Fässer, müssen, wenn die Aepfel heraus sind, gleich rein und trocken ausgewischt, zugemacht und wohl verwahrt hingesetzt werden. Die Aepfel, welche man einpacken will, müssen sorgfältig gepflückt und nicht gedrückt werden. Man sucht lauter gesunde, frische, vollkommene Früchte aus. Sie müssen bey trocknem Wetter abgenommen, erst abgewischt und sodann in freyer Luft eingepackt werden. Die Ankerfässer sind hierzu die besten, weil sich die Aepfel, wenn ein Faß einmal geöffnet worden, nicht lange halten, da oft ein einziger schadhafter Apfel, ein ganzes Faß anschmeckend macht und verdirbt. Man legt die Aepfel alle sorgfältig schichtweise, daß sie sich nicht bewegen; schlägt darauf das Faß zu, und läßt es, mittelst einer darunter gemachten Lage, so lang in freyer Luft, oder an einem luftigen Orte, liegen, bis es friert. Alsdann

werden die Gefäße vor den Frost in Sicherheit gebracht. Einige brechen die Aepfel mit Handschuhen ab, und wickeln jeden Apfel in Papier. Es ist aber überflüßig. Sie halten sich bis in den andern Sommer, werden aber doch zuletzt mehlicht und verlieren den Saft.

Von gebackenen Aepfeln.

Keine Aepfel schicken sich besser dazu, als die Peppins, Nonpareille und Borstorferäpfel.

Man schälet sie, schneidet sie mitten durch, nimt das Kernhaus heraus, und läßt sie gelind im Ofen trocken.

Man zieht sie auch blos auf einen Faden, und hängt sie an die Sonne, oder in einem Zimmer an den Ofen. Es dürfen aber nicht viel Fliegen im Zimmer seyn.

Borstorfer Aepfel einzumachen.

Die Borstorfer Aepfel kann man auf folgende Art einmachen, und sie haben für Kranke etwas sehr erfrischendes: Man nimmt 14 bis 16 Borstorfer Aepfel (nachdem sie groß sind), frisch vom Baum, ehe sie mürb werden, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus; läßt alsdann 1 Maas oder 2 Quartier Wasser, mit einem Stück Zimmet, kochen, und wenn es eine Weile gekocht hat, läßt man die hineingeworfnen Aefel ein Paar Sud darinn thun; nimmt sie aus dem Wasser,

thut dagegen 1 bis 1½ ℔ Zucker hinein. Wenn der Zucker dick genug ist, thut man die Aepfel wieder hinein; drückt den Saft aus zwo Citronen hinzu, schneidet die Schaale davon in kleine Stückchen, und wirft sie hinein; läßt alles mit einander sieden, bis die Aepfel klar werden, und aus einander fallen wollen. Dann nimmt man die Aepfel heraus, füllt sie in ein Glas, und wenn der Zucker noch zu dünn ist, läßt man ihn mehr einkochen, und gießt ihn, wenn er fast kalt ist, über die Aepfel her.

Borstorfer Aepfelmus.

Von Borstorfer Aepfeln und Quitten macht man auch ein vortrefliches Mus in Torten.

Man schälet 30 Borstorfer Aepfel oder Reinetten, und reibt sie auf einem Reibeisen klein. Man reibt weiter 20 Quitten, oder wenn sie klein sind, auch 30, ohngeschält; ringet sie durch ein Tuch, thut diesen Saft über die Aepfel und reibt solche durch einen weiten Durschlag. Was darinn zurück bleibt, kann noch durch das Tuch gepreßt werden. Zu dem heraus gekommenen Safft gehört 1 ℔ geriebner Zucker. Mit demselben wird der Saft 3 Stunden lang, unter stetem Umrühren gekocht. Nachdem er recht aufgekocht hat, thut man die abgeriebene Schaale von einer Citrone hinein; auch, wer das Gewürz liebt, sechs Gewürznelken und ein wenig Zimmet.

Nach

Nach drey Stunden muß dies Mus gleich warm, in vorher erwärmte Gläser oder Töpfe gegeben werden; denn so, wie es erkaltet, wird es hart, und kann zum Gebrauch aufgehoben, werden. Man nimmt auch, statt der Borstorfer Aefel, Reinetten, und kann dies Mus, gleich einem Quittenlachs, in Scheiben schneiden und essen.

8) der Birnen.

Die Birnen ziehen wir nur vornehmlich zum Gebrauch auf die Tafel, so, daß wir sie entweder roh essen, oder kochen, oder im Ofen trocknen.

Die Birnen, welche sich zum Essen schicken, nennen wir Tafelbirnen.

Diejenigen, die sich gut kochen lassen, Kochbirnen, Poires a cuire.

Und diejenigen, welche sich gut trocknen lassen, Back- oder Bratbirnen.

In Frankreich zieht man besondere Sorten zum Birnmost.

Gemeiniglich schicken sich diejenigen, welche wir roh am wohlschmeckendsten finden, nicht zum Kochen oder Backen: weil sie zu vielen Safft und nicht genug Bestandtheile haben. Sie fließen also im Kochen auseinander, im Backen aber geht der Saft weg, und es bleiben nur die Steine zurück.

Zum Kochen werden große Birnen erfordert, die etwas zäh sind, und doch keinen Mangel haben. Diese, wenn sie langsam gekocht, und nicht, wie gewöhnlich, abblanchirt werden, erhalten eine angenehme rothe Farbe, und da durch das langsame Kochen die rohen Theile besser aufgelöset werden, so erhalten sie einen angenehmen Geschmack, den man, wenn man sie roh versucht hat, nicht bey ihnen vermuthet hätte. Die Sorten, welche sich vorzüglich zum Kochen schicken, sind: Le Bon-Chretien, d' Hyver jaune, le Franc real, la Catillac, le grozat d'hyver, la Poire de livre oder Pfundbirn.

Man braucht aber auch geringere Sommerbirnen zum Kochen, weil man alsdann noch keine bessern hat.

Zum Backen schicken sich die gar safftigen Birnen, z. B. le Beuré gris, la virgouleuse noch weniger; dazu aber taugen auch die zum Kochen vorzüglich dienliche, nicht; sondern diejenigen sind die vorzüglichsten, welche die Franzosen tendre nennen, z. B. le Beuré blanc; la parabelle musquée; Sie müssen anbey süßen Safft haben; die weinsäuerlichen sind nicht so gut, z. B. Crasane, le St. Germain. Die gelstern und steinigten taugen auch nicht, z. B. le Messire Jean, denn der Safft backet sich aus, und es bleiben nichts als Steine. Le Rousselet de Rheims schicket sich, wie andere müskirte

Birnen

Birnen vornemlich dazu, auch unsere deutsche Bergamotten; weil sie aber klein sind, so müssen sie behutsam getrocknet werden, sonst dorren sie ganz aus. Le succré verd wird auch gemeiniglich zum Backen gebraucht, weil ihr Baum häufig träget. La verd longue ist zu unschmackhaft dazu.

Backbirn zu machen.

Wir machen in Niedersachen viel Wesen aus getrockneten guten Birnen, und finden sie wohlschmeckend: vornemlich wenn zu Ende des Winters rohes Obst und Zugemüse fehlet. Um aber recht wohlschmeckende Bratbirnen zu liefern, wird schon eine vorsichtige Hand und Wahl der Sorten erfordert; nicht daß man die schlechtern wegwerfe; sondern daß man die besten nicht mit den schlechtern vermische, und jene für die erste Tafel aufhebe, die übrigen aber sonst verbrauche. Wer recht gute Backbirnen haben will, soll die Birnen nicht zu früh verbacken: denn da ist das Fleisch noch roh, und erhält auch im Backen keine Süßigkeit. Man darf auch nicht lange warten: weil die Früchte zu weich werden, und vielen Saft im Backen verlieren. Man läßt sodann die größern wol erst im Wasser abkochen, vornemlich, wenn sie noch nicht mürb wären; schält sie, wenn sie kalt sind, und setzt sie auf eigne dazu gemachte, und mit einem Rande versehene, Bretter neben einander, so daß

die daran bleibenden Stiele in die Höhe stehen. Sie müssen zu Anfang in einen nur mäßig warmen Ofen geschoben werden, damit sie umher trocknen. Ist die Hitze zu Anfang stark, so verbrennen sie, und der Safft, auf dessen Beybehaltung man sehen muß, fließet heraus. Einige pflegen ein Creuz in die Frucht zu schneiden, damit sie besser ausbacken könne. Dies taugt aber nicht, und macht sie trocken. Das Kernhaus darf man auch nicht heraus nehmen, weil man allen Fleiß anwenden muß, um die Frucht saftig zu erhalten. Man macht deswegen das Aug zu Anfange nicht einmal heraus. Die abgeschälte Schale kochet man, gießt den Saft ab, und kochet ihn zu einem dicken Gallert, wozu man auch geringere schadhafte Früchte nimmt.

Wenn die Früchte nun ziemlich getrocknet sind, sieht man sie nach, macht oben die Blume, und was sich etwan in der Oberfläche von kleinen Steinchen befindet, und im Essen unangenehm zwischen den Zähnen seyn würde, heraus; auch wenn etwan von der Schaale etwas zurück geblieben seyn mögte; drückt die Früchte etwas platt, tunkt sie in den verdickten Safft, setzt sie wieder auf ein Bret und läßt sie vollends ausbacken. Man wiederholt auch wol das Eintunken noch einmal, wenn sie zum drittenmal in den Ofen müßen. Kann das Nachtrocknen im Zimmer, im Kachelofen geschehen, so ist es

besser,

besser, man legt die Birnen auf Papier. Dergleichen Früchte, wenn sie gut gerathen sind, müssen hellbraun von Farbe, und fleischigt bleiben, so, daß sie roh wohlschmeckend und leicht zu zerbeißen sind. Gekocht müssen sie dick aufgehen, nicht verbrannt, noch nach Rauch schmekken, einen angenehmen süßen Geschmack haben, und auf der Zunge zerschmelzen. Wenn sie hingegen noch runzelicht in der Schüssel liegen, schwarz aussehen, und einen brennrichen oder gar keinen Geschmack haben, auch zäh oder trocken zwischen den Zähnen sind; so geben sie ein schlechtes Gericht.

Die schlechten Birnen werden in der Schale gebacken, und man nennet sie Hutzeln.

Senfbirnen zu machen.

Der gemeine Mann kocht die Birnen mit Senf, und hebet sie darinn im Winter auf. Dies nennet man Senfbirnen.

Birnsafft zu machen.

Man kocht auch die Birnen mürb, presset sie aus, ringet den Safft nachmals durch ein Tuch, und kocht den klaren Safft sodann ein, daß er dick genug wird; dies nennet man Birnsafft. Er wird vom gemeinen Mann, statt der Butter, auf Brod gegessen. Will man den Safft recht klar und wohlschmeckend haben, so müssen die Birnen klein geschnitten, und roh

durchgepresset werden. Den heraus fließenden Safft kocht man denn gelind, bis er dick ist.

Cider zu machen.

In England und Frankreich macht man auch einen Wein von Birnen, Cider genannt. Es wird aber ein großer Vorrath von Obst dazu erfordert. Man nennet in Frankreich den Birncider Poire.

Birnen einzumachen.

Man macht kleine müskirte Birnen, insonderheit le Rousselet de Rheims, auf folgende Weise, trocken oder naß, in Zucker ein. Man schneidet die Stiele halb ab; schält die Birnen; wirft sie in kaltes Wasser, und aus diesem in heißes, welches vorher zum Sieden gebracht ist. Darinn läßt man sie kochen, bis sie anfangen klar zu werden. Alsdann thut man sie heraus, läßt sie kalt werden; läutert eben so schwer Zukker, (als die Birnen sind), bis er spinnet, thut sie hinein, und läßt sie darinn noch so lang kochen, bis sie klar sind. Hierauf trocknet man sie, oder thut sie in ein Glas. Den Zucker läßt man noch sieden, und wieder kalt werden, und gießt ihn dann darüber. Wollten sie sich noch nicht halten, so wird der Zucker abgegossen, und nochmals gekocht.

Hier muß ich vor jetzt schließen. In den nächsten Tagen aber erhalten Sie den Beschluß

Abhandlung, und damit auch den Beschluß meiner Briefe vom Obstgarten. Ich habe übrigens das Vergnügen zu seyn ꝛc.

Der zwanzigste Brief.

Unschätzbarer Freund!

So geht dann endlich alles zum Ende. Empfangen Sie also auch hier den Schluß von der Anzeige vom nützlichen Gebrauch des Obstes, und den letzten Brief, in welchem ich mich mit Ihnen, vom Obstgarten unterhalten werde. Ich komme nun zum Gebauch

9) der Quitten.

Obgleich die Quitten roh nicht zu gebrauchen sind; so nutzen wir sie dagegen zum Kochen und Einmachen, auch in der Medicin auf mannigfaltige Art.

Unter allem Obste ist keine Frucht, welche sich auf so vielerley Art einmachen läßt, wie eine Quitte. Da aber die mehrsten Quittenkonfitüren schon etwas mühsamer sind; so will ich nur die gewöhnlichsten hier anführen.

Quittenlachs zu machen.

Man wischet die Quitten mit einem Tuche rein ab, schneidet sie in vier Stücke, läßt das Kernhaus darinnen; kochet sie in Wasser bis sie mürb sind, und reibt sie durch ein Tuch, bis aller Saft heraus ist: gießet den Saft nochmals durch ein flanellen Tuch, daß er klar wird; alsdann füllt man ihn in eine Bouteille, und läßt ihn eine Nacht im Keller stehen.

Des andern Morgens presset man auch Borstorferäpfelsafft durch, und schneidet rechte gute, in Wasser vorher gar gekochte, Quitten, in dünne kleine Scheiben.

Man nimmt darauf zu rothen Quittenlachs 1½ Theile, oder Becher voll, Safft; ½ Becher voll Borstorferäpfelsafft, 1 Becher voll Zucker und 1 Becher voll Scheiben.

Zu weißem Lachs aber, nimmt man Quitten- und Aepfelsaft von jedem 1½ Becher voll; Zucker und Scheiben aber jedes ein Becher voll; man läßt den feingesiebten Zucker mit dem Saft eine halbe Stunde lang in einem messignen Tiegel kochen, und thut alsdann die Quittenscheiben, auch in Striemen geschnittene Citronenschalen dazu, und gießt alles in kleine flache Schachteln, woraus man es Scheibenweis schneidet.

Quitten zu verwahren.

Die Quitten lassen sich am besten auf folgende

gende Art, Jahr und Tag aufheben: Man sucht die besten Früchte aus, schneidet die Blätter oben vom Auge, auch den Stiel weg, wischt mit einem Tuche die Wolle rein herunter, und packet sie schichtweise in einen steinernen Topf. Ferner nimmt man schlechte schadhafte Früchte, schneidet sie klein, reibt sie durch, und kocht davon einen Safft, und gießt ihn, wenn er mehrentheils kalt ist, (doch ehe er gerinnet) über die Quitten, bis sie bedeckt sind, decket, wenn die Früchte in die Höhe steigen sollten, etwas Schweres darauf, welches sie unter dem Safte erhält, bindet den Topf zu, und verwahrt ihn an einem trocken kühlen Orte.

Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man von den Früchten und von dem Safte, so viel man nöthig hat, heraus, schält die Früchte und schmoret sie, wie die frischen Quitten, mit dem Safte. Man darf aber die Früchte nicht eher heraus nehmen, als bis sie gleich geschält und gekocht werden sollen. Denn wann sie nur eine kurze Zeit an der Luft liegen, werden sie schwarz. Man muß auch gleich Anfangs viel Wasser und etwas Wein darauf geben, und sie langsam kochen lassen, damit sie genug Brühe behalten, so werden sie schön roth.

Quittenmarmelade zu machen.

Man presset, aus in Stücken geschnittenen Quitten mit der Schale, welche in Wasser weich gekoche

gekocht worden, 1 ℔ Saft; kochet andere Quitten gar; schälet sie, schabt das Mark klein, zerreibet es in einer irdenen Schüssel, drückt es durch ein Haartuch, daß alles Grobe heraus komme, läßt in jenem Safft 1½ ℔ Zucker zergehen, und dieses gelind unter beständigem Abschäumen kochen, so, daß ja nichts vom Schaum zurück bleibe. Man thut alsdann 2 ℔ von jenem Mark hinzu, und läßt alles, unter stetem Umrühren, so lange kochen, bis es sich vom Kessel löset, schüttet etwas klein geschnittne Citronenschalen, auch ein wenig gröblich gestossene Nelken und Zimmet hinein, rührt alles wohl durch einander, füllt es in Formen oder Schachteln, und verwahrt es an einem trocknen Orte.

Man kann auch das Gewürz ganz weglassen, welches fast besser ist.

Quitten in Stücken einzumachen.

Man schneidet die geschälte Quitten in vier Stücke, legt sie in frisches Wasser, kochet die Schaale nebst den ausgeschnittenen Kernen und Kernhäusern, in fließend oder Regenwasser recht weich, und seiget alles durch ein Tuch. In diesem Wasser kocht man die geschälten Quitten langsam in einem zugedeckten Gefäße, damit sie schön roth werden. Wenn sie weich genug sind, nimmt man sie heraus, spickt sie mit Zitronenschalen, Zimmet und Nelken. Alsdann wiegt man die Quitten, und nimmt zu 1 ℔ Quitten

¾ bis

¾ bis 1 ℔ Zucker und läutert solchen in dem Wasser, worinn die Quitten gekocht worden sind. Wenn er so dick ist, daß er vom Löffel abtropft, so legt man die Quitten hinein, und läßt sie langsam kochen. Sie müssen stets unter den Zucker gedrückt und umgekehrt werden. Das Gefäs muß auch zugedeckt seyn, daß sie schön roth werden.

Man nimmt darauf die Quitten heraus, legt sie auf eine Schüssel, und läßt den Zucker allein dicker kochen. Alsdann läßt man die Quitten nomals kochen, und füllt sie darauf in Gläser. Sollte der Saft noch nicht dick genug seyn, so läßt man ihn allein so lange nachkochen, bis er sich am Löffel in lange Faden zieht. Wenn er etwas kalt ist, wird er übergegossen. Sollte er nach einigen Tagen wieder dünne werden, so muß man ihn abgießen und nachkochen.

Quitten in Weineßig einzumachen.

Man schälet 5 bis 6 Quitten, schneidet sie in 4 oder 6 Theile, kocht sie in kochendem Wasser weich; nimmt sie heraus, und läßt das Wasser auf einer Serviette abziehen; legt sie in Gläser oder Steintöpfe; streuet klein gebrochnen Zimmet und einige Nelken dazwischen.

Alsdann kocht man 1 Quartier Weineßig mit 1½ ℔ Zucker, bis er dick genug ist, und gießt ihn darüber.

Quittenwein zu machen.

Man presset geriebene Quitten durch, thut den Safft in ein Glas, läßt ihn eine Nacht darinn stehen, daß er sich setzt. Alsdann seiget man ihn durch ein Haartuch, und thut das Klare in Bouteillen, gießt ein wenig Mandel- oder Baumöl darauf, und setzt es in einen Keller.

Quittenwasser.

Man zieht auch ein Wasser von Quitten ab, und verfertigt verschiedne gute Arzneyen daraus, wovon hier eine anzuführen genug seyn mag, die man zum Wohlschack nehmen kann, und welche in vielen Fällen vortrefliche Dienste leistet.

Quittenelixir zu machen.

Man schneidet Quitten klein, gießt Wein darauf, und läßt solches abziehen. Zu 4 Quartier abgezognen Wein nimmt man ½ ℔ Zimmet, bricht solchen in kleine Stückchen, thut ihn in eine Bouteille und gießt den Wein darüber. Weiter schneidet man Quitten klein, und preßt etwa ¼ Quartier Safft aus, läßt solchen mit ½ ℔ Zucker läutern, und gießt dieses, wenn es kalt ist, zu jenem. Drauf läßt man es auf einem warmen Ofen 8 bis 14 Tage lang distilliren. Die Bouteille muß aber mit einer Blase, worein eine Stecknadel gesteckt worden, versehen, und in Sand oder auf einen Stein gesetzt werden sonst springt sie. Nachher verwahrt man

dieses

dieses Quittenelixir in der Bouteille, und nimmt davon, wenn der Magen verdorben oder schwach ist, einen Löffel voll.

Quittenkernschleim zu machen.

Die Quittenkerne sind mit einem Schleim umgeben, den man im Wasser auflöset, und in verschiedenen Fällen, auch wol statt der Pomade in den Haaren gebraucht.

10. der Wallnüsse.

Wir nutzen die Früchte der Wallnußbäume auf verschiedne Art.

Grüne Walluüsse einzumachen.

Wenn sie gleich grün, ehe die inwendige Schaale hart wird, eingemacht werden, hält man sie für sehr gesund und magenstärkend.

Man pflückt die Früchte ohngefähr um Johannis, wenn sie bald ausgewachsen sind, ehe das Inwendige hart wird; schneidet oben und unten ein klein wenig von der Schale weg und durchsticht sie zwey- oder dreymal. Dann läßt man sie 12 Tage lang in frischem Wasser liegen, welches täglich zweymal erneuert wird. Hierauf wirft man sie in siedend Wasser, worin ein wenig Salz zergangen ist; darinn müssen sie drey- bis viermal langsam aufsieden; hierauf werden sie heraus genommen, und abermal in

kalt

kalt Wasser geworfen. Wenn man findet, daß sie weich genug sind, muß man sie auf einem alten Tuche ausbreiten, und abwischen, so daß sich die obere dünne Haut ablöset; da man denn in jede Nuß ein Paar kleine Stückchen Zimmet, und in Striemen geschnittene eingemachte Succade, auch wol Gewürznelke steckt, und sie damit gleichsam bespickt.

Hierauf läutert man zu 1 ℔ Nüsse ohngefähr ¾ ℔ Zucker, oder zu 100 Nüssen 2 ℔. Wenn er spinnet, schüttet man die Nüsse hinein, und läßt sie langsam darinn aufsieden, so, daß man das Gefäß von Zeit zu Zeit etwas vom Feuer zurück ziehe. Wenn sie kalt sind, läßt man sie bis den andern Tag im Zucker stehen, da denn der Zucker nochmals allein aufgekocht und kalt wieder über die Nüsse gegeben wird. Wenn dieses 3- oder 4mal wiederholt worden, und der Zucker dick genug bleibt, hebt man sie, wie gewöhnlich, in Gläsern, oder steinernen Gefäsen auf. Für einen schwachen Magen ist es gesund, morgens vor dem Essen, eine oder zwo von diesen Nüssen zu essen.

Weiße Wallnüsse einzumachen.

Man schält auch wol die grüne Schale bis auf das Weiße, von den Nüssen ab, wirft sie erst in kalt Wasser, und läßt sie ein Paar Tage darinn stehen, kocht sie darauf langsam in halb Wein und halb Wasser, bis sie, wenn man sie

mit einer Nadel ansticht, davon fallen. Nachdem sie auf einem Tuch erkaltet, und abgetrocknet, werden sie wie die vorigen gespickt. Zu 1 ℔ Nüsse läutert man 1 ℔ Zucker, und kocht sie darinn so lange langsam, bis sie wieder von einer Nadel fallen. Dann werden sie aus dem Zucker genommen, und wenn sie erkaltet, in ein Gefäß gepackt. Wenn der Zucker nachgekocht und genugsam verdickt worden, wird er kalt übergossen. Sollte er nach einigen Tagen dünn werden, wird er wieder aufgekocht.

Wallnußextract zu machen.

Nachfolgender Wallnußextract ist gut, um ihn an braune Essen und Ragouts, zu gebrauchen, denen er einen angenehmen Geschmack giebt, wenn man einen Löffel voll dazu nimmt; wobey weiteres Gewürz erspart wird. Man nimmt 1 Schock Wallnüsse, wenn sie zum Einmachen zeitig sind, schüttet sie in heiß Wasser, bis die äußerste Haut abgehet. Nachdem man solche mit einem Tuch abgewischt hat, schneidet man die Nüsse in lauter dünne Scheiben. Dazu thut man 1 ℔ Nelken, 2 ℔ Pfeffer, ½ ℔ Muskatenblumen, 4 ℔ gelben und 4 ℔ braunen Sensaamen; 1 Stange Meerrettig, in kleine Würfeln geschnitten; etwas klein gehacktes Knoblauch, eine gute Hand voll Salz; und eine Handvoll Lorbeerblätter. Dieses wird mit den Nußschalen durch einander gemischt, und in ein groß Glas gethan. Alsdann läßt man 3 Quartier

Weineſſig aufkochen, und thut ſolchen, wenn er kalt iſt, darüber; bindet das Gefäß mit einer ſtarken Blaſe veſt zu, und läßt es 14 Tage bis 3 Wochen, in der Sonne ſtehen.

Wenn man ohngefähr die Hälfte des Wallnußeſſigs verbraucht hat, kocht man ein Quartier friſchen Eſſig auf, und ſchüttet ihn, wenn er kalt iſt, hinzu; dies kann ein Paar mal wiederholt werden, und man kann mehrere Jahre davon gebrauchen, ohne friſchen Extract zu machen. Die Brühen erhalten davon eine angenehme Schärfe, welche der Geſundheit nicht nachtheilig iſt.

Nußſuppe zu machen.

Man macht auch von den Nüſſen eine Suppe: der abgeſchälte Kern wird klein gehackt, und mit Milch, Roſenwaſſer, Zucker und Zimmt gekocht; alsdann thut man geröſtete Scheiben von Semmeln hinein.

Nüſſe friſch zu verwahren.

Wenn die Nüſſe alt werden, trocknet der Kern ein, die ihn umgebende Haut ſetzt ſich feſt an, und läßt ſich nicht mehr abſchälen; alsdann wird der Kern ölicht, und erhält einen ſcharfen ranzigten Geſchmack, macht auch den Hals rauh, und iſt der Geſundheit nachtheilig. Um die Nüſſe lange friſch zu behalten, werden ſie, wenn ſie reif ſind, mit der grünnen Schaale ſchichtweiſe in ein Faß gepackt, worin etwas Sand geſchüttet worden; jedes Schicht wird mit Salz-

waſſer

wasser besprenget, und wieder mit Sand bedeckt; alsdann wird das Faß fest zugemacht, und an einen trocknen Ort gesetzt.

Man pflegt auch wol die ausgemachten Kerne, wenn sie etwas trocken sind, erst einige Stunden in Milch zu weichen, und hierauf in Salzwasser stehen zu lassen, bis sie aufquellen und die Haut ablösen lassen. Sie erhalten aber nie den frischen Geschmack wieder.

Das unangenehmste ist, wenn man Wallnüsse isset, daß sie die Finger stark färben; ein Mittel dagegen ist, wenn man die Finger mit Birnschaalen reibt. Man färbt mit den grünen Schalen gelb auch braun.

Mittel wider den kalten Brand.

Es wird als ein bewährtes Mittel wider den kalten Brand ausgegeben, wenn man den sogenannten Sattel, oder das inwendige Harte, aus der Nuß, mit Essig einnähme, und solches alle 12 Stunden wiederholte. Ich habe aber Versuche damit zu machen, keine Gelegenheit gehabt.

Wenn die den Pflanzen nachtheilige Regenwürmer, lumbrici terrestres, sich zu sehr an einem Orte vermehren, soll man sie aus der Erde locken, wenn man Wasser darüber gießt, worinn Wallnußschalen gekocht worden.

Wie man denn auch die Maulwürfe vertreiben will, wenn man in ihre Röhren Nüsse legt, welche mit Schierling, Cicuta virosa L. gekocht worden.

11) der Haselnüsse.

Der Kern aus den Nüssen wird roh gegessen; Man giebt sie auch geschält, und wie die Kastanien mit braunen Zucker überzogen, auf die Tafel. Wo häufig wilde Nüsse wachsen, wird auch Oel daraus geschlagen, welches von gutem Geschmack ist. Wenn man Nüsse aufheben will, müssen sie in der grünen Bedeckung gelassen, und in einem Keller auf den Boden in Sand gelegt werden. Ist der Kern aber so trocken, daß die Haut sich nicht mehr davon lösen läßt, so pflegt man die Kerne wol eine Nacht in Milch einzuweichen; sie schmecken aber alsdann nicht mehr so gut, und verursachen leicht einen Husten.

12) der Maulbeeren.

Zum Einmachen dienen sie weiter nicht, als daß man einen Safft daraus machet. Dieser ist angenehm, erquickend, und gesund für Kranke. Es läßt sich davon aber nicht wol viel machen; man muß denn eine Menge Bäume haben, weil zu gleicher Zeit nicht viel Beeren reif werden. Man nimmt so viel Zucker wie Safft, läutert den Zucker, gießt den Safft zu, läßt es zusammen langsam aufsieden, bis der Saft dick genug zu seyn scheint.

Hier haben Sie also, mein Werthester! meine gesammten Bemerkungen, die ich über die Anlegung Wartung und Erhaltung eines Obstgartens, gesammelt habe, und alles dasjenige, was Sie in Absicht auf dieselben, von mir erhalten können.

Sollte sich mit der Zeit meine Kenntnis darinn noch erweitern, und ich neue Bemerkungen zu machen, Gelegenheit haben, so sollen auch Sie dieselben demnächst erhalten, von

Ihrem ꝛc.

Anhang

Anhang

vermischter ökonomischer

Abhandlungen.

OL 3 61

Anhang
vermischter ökonomischer
Abhandlungen.

I.
Vom Kirschbaum.

Unter den Obstbäumen verdient insonderheit der Kirschbaum eine vorzügliche Aufmerksamkeit des Landmannes; weil er nicht nur am geschwindesten fortwächst, sondern auch gar bald seine Stelle reichlich bezahlt macht.

Es giebt verschiedne Sorten Kirschen, davon ich jtzt nur die bekanntesten nahmhaft machen will; als da sind:

1. Die kleine sogenannte Schwiessel- (oder Twießel) Kirsche, welche entweder
   a) die rothe, oder
   b) die schwarze ist.
2. Die sogenannte Kaßbeere, welche ebenfalls entweder
   a) roth, oder
   b) schwarz ist.
3. Die Maykirsche.
4. Die Amarelle.
5. Die Glas- oder Lothkirsche.

6. Die spanische Kirsche.
7. Die gepfropfte schwarze Schwießelkirsche.
8. Die Herzkirsche.
9. Die Weinkirsche.
10. Die Wachs- oder Schwefelkirsche.
11. Die Octoberkirsche.

Die unter diesen Sorten Nr. 1. a. zuerst genannte, ist die wichtigste unter allen, nicht wegen ihrer Frucht selbst: indem sie nur wenig fleischigt ist; sondern wegen ihrer Kerne, daraus die Stämme gezeugt werden, auf welche alle übrigen Sorten gepfropft werden können und müssen, wenn sie anders gut fortkommen, und reichliche Früchte tragen sollen.

Man legt diese Steine in ein hölzernes oder steinernernes Gefäß, das mit getrocknetem Sande angefüllt ist, und bewahrt sie also auf bis zum künftigen Frühlinge. Um diese Zeit macht man ein Beet zurecht, welches aber nicht frisch gedüngt seyn muß, legt die Steine hinein, und bedeckt solche wieder mit Erde.

Sobald die jungen Stämme aufgehen, muß man dahin sehen, daß sie stets vom Unkraut rein gehalten, und in trocknen Zeiten zuweilen mit etwas Wasser angefeuchtet werden.

Wenn diese jungen Stämme nicht zu dicht aneinander stehen: (denn es muß wenigstens ein Raum von 1 Fuß zwischen ihnen seyn; so kann

man sie also lassen; sonst aber müssen im folgendem Herbste einige heraus genommen, und in ein recht wohl gedüngtes Land gesetzt werden.

Haben sie das 3te Jahr erreicht, so sind sie geschickt genug, im folgende Herbste an den Ort gesetzt zu werden, wo sie ihren beständigen Platz haben sollen. Sie können es nicht leiden, daß sie tief gesetzt werden: besonders an nassen und feuchten Orten. Und damit versehn es viele. Eine nothwendige Folge davon ist diese, daß der Baum entweder gar versäuft, oder doch ein kümmerliches Ansehen gewinnet, und niemals recht fortwächst. Auch hat man beym Versetzen der Bäume dahin zu sehen, daß man so viel, als möglich ist, der jungen Wurzeln schone; die Pfahlwurzel aber nehme, damit sie zur Seiten mehrere Wurzeln treiben, und sich in der Erde befestigen können.

Im folgendem Frühjahre, als im vierten Lebensjahre dieser Bäume, pfropft man nach Belieben, allerley Sorten Kirschen auf dieselben. In Ermangelung der Schwießel- (oder Twießel-) Stämme, bedient man sich auch wol der wilden schwarzen Kaßbeerenstämme zum Pfropfen. Allein man thut nicht wohl daran: weil man alsdann niemals einen guten Baum erhalten wird.

Die Art des Pfropfens ist einem jeden Baumgärtner bekannt. Nur will ich bemerken, daß man statt des sonst gewöhnlichen Baumwachses,

auch eine andre Materie, die weit wohlfeiler ist, vielleicht mit besserm Erfolge, gebrauchen kann. Diese bestehet aus Harz und Pech. Man setzt solches in einem Topf aufs Feuer, daß es schmelze, und bestreicht sodann vermittelst eines Pinsels die Stelle, wo das Reis eingesetzt ist, wie auch das oberste Ende des Reises: doch muß man sich hüten, daß es nicht zu heiß aufgebracht werde. Ich muß gestehen, daß ich diese Methode der andern vorziehe, weil diese Materie allenthalben besser anschließt, und nicht die geringste Feuchtigkeit zuläßt.

Sollte etwa ein Pfropfreis versagen, so kann man, wenn der Stamm gut geblieben, ihn im Sommer noch oculiren.

Man setzet die Bäume wenigstens 14 Fuß, nach der Quadratordnung, von einander, folgender Gestalt:

o o o o o
o o o o
o o o o o

Im Herbste wird rings um den Stamm Mist gelegt, und im folgendem Frühjahr untergegraben. Andere Obstbäume pflegt man wol im Frühjahr auszuhauen, und ihnen

etwas Holz zu nehmen: allein der Kirschbaum will solches durchaus nicht leiden, und man geht weit sicherer, wenn man ihn seinem natürlichen Wuchse überläßt. Junge Kirschbäume pflegen gemeiniglich, wenn sie in einem fetten Erdreiche stehen, und wohl gepflegt worden, schon das Jahr nach dem Propfen zu blühen, allein sie werfen die Blüthe ab. Im zweyten Jahre hat man schon die Probe davon zu hoffen.

Wie überhaupt allen jungen Bäumen vom Ungeziefer nachgestellt wird, so ist auch der Kirschbaum von dieser Seite her manchen Anfällen ausgesetzt. Insonderheit pflegt sich ein kleines Insect auf die Knospen der Pfropfreiser zu sezzen, und solche auszufressen. Will man nun seine Arbeit nicht vergeblich angewandt haben, so muß man die Reiser oftmals genau durchsehen, das Thierchen mit einer Nadel sorgfältig abnehmen, etwas ganz dünn aus einandergezogenes Baumwachs um die Knospen kleben, und sie also in Sicherheit setzen. Auch lieben die Ameisen diesen Baum, setzen sich unter die Blätter an den äußersten Enden der Zweige, und verursachen dem Baume vielen Schaden. Dies zu verhüten, windet man um den Stamm etwas Heede, darüber sie nicht kommen. Auch ist mir bekannt, daß man im Frühjahre Kerbel um den Baum säet, in der Meynung, daß dies

Thier den Geruch desselben nicht vertragen könne.

Wer einen Baumgarten mit Kirschbäumen besetzen will, der wird nicht übel thun, wenn er sich mit den sogenannten Sorten versiehet. Der Vortheil, den er davon hat, ist dieser, daß er sie zu aller Zeit nutzen kann, und sich die Arbeit, die mit dem Pflücken verbunden ist, sich nicht auf einmal gar zu sehr häufet.

Der unter Nr. 1. a. b. und Nr. 2. a. angeführten Sorten, kann man füglich entbehren, wenn man anders nicht selbst junge Bäume anziehen will, wozu Nr. 1. a. die beste ist. Alle übrige Sorten aber haben nicht nur ihren Werth, sondern sind auch überaus wohlschmeckend und nützlich. Nur ist noch zu bemerken, daß die schwarze Kaßbeere, Nr. 2. b. mit dem schlechtesten Platz vorlieb nimmt, obgleich ihre Frucht unter andern wegen des schönen Kirschweins, der daraus gemacht wird, und weil sie vorzüglich zum Trocknen dient, recht theuer bezahlt wird.

II.

Von Erziehung der zahmen Kastanienbäume.

Die dritte Aufgabe im Hannoverischen Magazin vom Jahr 1763 lautet also:

Auf was Art sind die zahmen Kastanien im fetten Erdreich aus den Kernen zu ziehen, und wie ist mit Setzung der Stämme, daß selbige fortkommen, zu verfahren?

Zwar findet sich in dem 12ten Stücke eben dieses Magazins vom Jahr 1763 schon eine Beantwortung dieser Aufgabe, allein es scheint mir das nach derselben beobachtete Verfahren mühsamer und weitläuftiger zu seyn, als der Kastanienbaum es erfordert. Ich habe dergleichen Bäume bisher selbst noch nicht angezogen, doch bin ich durch die Bemühung eines Freundes in den Stand gesetzt, auf diese Frage eine Antwort zu ertheilen, die dem Verfasser derselben genugthuend seyn, und die Arbeit, in Ansehung der Anziehung solcher Bäume, sehr erleichtern wird.

Mein Freund hatte auf folgende Weise ächte Kastanienbäume aus den Kernen gezogen: Er legte einige ausgesuchte, gesunde, feste und vollkommne Kastanien in eine geräumige Schach-

tel, so, daß sie sich einander nicht berührten. Auf dem Boden der Schachtel war ganz trockner Sand geschüttet, und damit wurden auch nachgehends die Kastanien bedeckt, und an einem solchen Ort gesetzt, da sie nicht nur vor dem Froste, sondern auch vor gar zu großer Wärme gesichert waren.

Im Herbste lies er etwas Gartenland umgraben, so viel er dazu nöthig zu haben glaubte, und solches den Winter über also liegen. Diese Vorsicht war aus einer gedoppelten Ursache nöthig: denn einmal erstarb durch den folgenden Frost das Unkraut, und nachgehends war das Land, welches ein schweres, fettes und kleyichtes Erdreich war, dadurch mürbe und locker.

Im folgendem frühjahre ward es aufs neue gegraben, die Kastanien ungefehr gegen das Ende des Aprils, bey gutem Wetter, in einer Weite von einem Fuß, von einander, mit den Augen oben, auf das Beet gesetzt, und darauf mit guter Gartenerde, ungefähr 3 Finger breit hoch bedecket.

Um diese Saat vor dem Maulwurfe, der den Ratzen den Weg zu machen pflegt, in Sicherheit zu stellen, wurden um das Beet sowol, als auch hin und wieder in die Mitte desselben scharf zugespitzte, wie ein kleiner Finger dicke, und sonst $\frac{1}{2}$ Ellen lange Stöcker in die Erde gesteckt, vor welchen der Maulwurf wiederkehrt, wenn er mit seinem Rüssel dieselben berühret.

In

In 6 bis 8 Wochen zeigten sich die jungen Ausschößlinge. Sie wuchsen mit Lust auf, und erreichten schon eine Länge von mehr als einer halben Elle.

Gegen den Winter wurde das Beet, darinn die jungen Bäumchen standen, mit ganz kurzen Mist, doch so, daß die zarten Stämme davon nicht berührt wurden, belegt, nachdem die Erde vorher etwas aufgelockert worden. Vor dem Froste wurden sie mit Stroh gesichert, das nur los und leicht überher gelegt ward.

Aber auch hierbey ward eine gewisse Vorsicht gebraucht. Denn es wurden die Aehren, in welchen oftmals einiges Korn zurück bleibt, abgeschnitten, damit die Ratzen und Mäuse, wenn das Erdreich durch den Frost geschlossen ist, nicht dahin gelockt würden, und den Bäumchen Schaden zufügten.

Im drauf folgendem Frühjahre wurde das Stroh abgenommen, die Erde aufgehackt und der Mist untergebracht. Auch sah man die eingesteckten Pflöcke nach, ob sie vielleicht einer Verbesserung bedürften. Bey guter warmer Witterung fingen die Knospen bald an auszutreiben, und brachten den jungen Stamm zu einer Höhe von $1\frac{1}{2}$ Elle. Das Aufschnitteln der Zweige ward dabey nicht versäumet. Aber diejenigen Bäume hatten einen weit bessern Wachsthum, denen nur die untersten Zweige

genom-

genommen waren, als diejenigen, welche man als eine Ruthe aufgeschnitten hatte.

Im vierten Jahre schon wurden sie an den Ort gesetzt, wo sie ihren beständigen Platz haben sollten. Nach der Zeit ist nicht weiter darauf geachtet, als daß allemal im Herbste die Bäume begraben und wenig Mist um dieselben gelegt worden, der jedesmal im Frühjar untergebracht wurde; dabey auch das Wegnehmen der entbehrlichen Zweige nicht vergessen wurde.

Hier stehen sie jetzt in das sechste Jahr. Ihr Stamm hält wenigstens schon 1½ Zoll im Durchschnitt, und ihre Höhe ist ungefähr 8 Fuß. Sie haben schon geblühet, aber keine Frucht abgesetzet. Indessen geben sie doch ihren Besitzer für das künftige Jahr die allerbeste Hoffnung.

III.

Ein Mittel, junge Bäume vor dem Anfraß der Ratzen zu bewahren.

In dem 7ten Stücke des Hannoverischen Magazins vom Jahr 7163, heist die vierte Aufgabe also:

„Es giebt eine gewisse Art Mäuse,
„welche die Größe einer natürli-
„chen

„chen Ratze haben, und Heumäuse,
„oder Erd- und Wasserratzen ge-
„nennet werden. Dies Ungeziefer
„liegt in der Oberfläche der Erde,
„und thut zur Winterszeit den
„Wurzeln der jungen Bäume gros-
„sen Schaden. — Es wird daher
„gefragt: ob nicht, bey dem Pflan-
„zen der jungen Bäume, ein Mit-
„tel gefunden werden könne, den
„Anfraß der Bäume zu verhüten?“

Man kann den gesetzten jungen Obstbäumen vor den Erdratzen einiger massen dadurch Sicherheit verschaffen, daß, wenn der Baum gesetzt ist, man 4 bis 6 Dachpfannen, (Dachziegel) um die Wurzeln in der Erde setzet, und solche so dicht, als möglich ist, zusammen fügt. Sie werden also verfertigt, daß sie genau über einander passen, und gut schließen. Die Peripherie dieser also zusammen gefügten Pfannen, beschließet einen so weiten Raum, daß die jungen Wurzeln ein Paar Jahre guten Platz darinn haben, in welcher Zeit sie sich ziemlich gestärket und vermehret haben werden. Auch die Pfahlwurzel ist alsdann schon tief genug in die Erde gegangen, und so stark geworden, daß sie von den Erdratzen nicht leicht weiter Schaden nehmen wird.

Vielleicht könnte auch eben dieses Mittel in den Baumschulen mit gutem Nutzen angewen-

det werden, wenn zwischen einer jeden, oder zwischen 2 und 3 Reihen Bäume, gleichsam eine Wand von solchen Dachpfannen eingesetzt würde.

Wem es aber zu weitläuftig, oder zu kostbar dünken mögte, auf eine solche Weise mit Dachpfannen in der Erde zu arbeiten, der kann noch auf eine andere Weise den Erdratzen den Zugang zu seinen Bäumen verwehren. Man hat nur dahin zu sehen, daß man ihre Gänge in der Erde zerstöre. Dies geschiehet dadurch, daß man auf eine ziemliche Weite von den Bäumen die Erde, und insonderheit die Fußsteige, ziemlich tief umgrabe, so werden sie sich alsdann einen andern Weg bahnen, und oftmals von der Baumschule und andern gesetzten Bäumen abgeleitet.

IIII.

Vorschlag, wie die Eichheister vor dem rauhen Moose zu bewahren sind.

Die 9te Aufgabe der Churfürstl. Braunschw. Lüneburgischen Landwirthschafts-Gesellschaft in Zelle:

Woher es komme, daß so viele, vor zwanzig und mehr Jahren, ver-

pflanzte Eichheister, wenn sie etwa einen Fuß dick geworden, sogleich mit rauhem Moos überzogen werden, und von oben absterben? Wie diesem Uebel vorzubeugen und abzuhelfen sey?

scheint mir so gar schwer nicht zu beantworten zu seyn.

Zwar findet man in der Gegend, wo ich wohne, nicht gar viele Eichbäume; ich selbst habe auch nicht Gelegenheit gehabt, Versuche damit anzustellen, und kann also aus eigner Erfahrung diese Frage nicht beantworten. Allein wenn man nur einiger maßen von einem Baum auf den andern schließen darf; so mögte man die Ursache des Mooses an den Eichheistern leicht erforschen, und ein hinlängliches Mittel dawider an die Hand geben können.

Es werden in meiner Gegend jährlich eine große Menge Obstbäume, als: Kirschen- Aepfel- Birn- Pflaumen- Zwetschen- und andere Bäume zugepflanzet, die ihre Stelle nach einigen Jahren, wegen des leichten und guten Absatzes ihrer Früchte, recht reichlich bezahlen, und viele tausend Reichsthaler ihren Besitzern einbringen.

Unter diesen Bäumen findet man einige, deren Borke oder Rinde so glatt ist, wie ein polirter Spiegel: andere aber sind ausnehmend stark mit Moos überwachsen. Die Ursache

hiervon liegt ganz deutlich am Tage, und es ist gemeiniglich ein Zeichen eines nachlässigen Landwirths, wenn seine Bäume ein so schlechtes Ansehen gewinnen.

Dies rührt aber daher, daß man den Wurzeln solcher Bäume keine gehörige Luft verschaffet, also, daß die Witterung, und besonders der Regen und Thau darauf würken kann. So lange die Wurzeln noch mit Anger nnd Rasen bedeckt sind, so lange wird den Bäumen die gehörige Nahrung, und ihren Wurzeln die Würkung der Luft und des Wetters entzogen. Der Baum wird gar bald mit Moos überzogen, er kränkelt, treibt keine junge Schossen oder Loden, und stirbt in wenig Jahren von oben ab.

Dies zu verhindern, und den Baum immer bey seiner Lebhaftigkeit zu erhalten, oder auch, wann er etwan schon vom Moos angegriffen wäre, davon zu befreyen, bedient man sich hieselbst eines, durch die Erfahrung schon längst bestätigten, leichten Mittels: Man gräbt nemlich vom Stamm ab, bis ein Paar Ellen weit, rings um den Stamm den Rasen um, und wiederholt solches alle Frühjahr. Auch werden die Bäume, (die Kirschbäume, die das Behauen nicht gerne vertragen wollen, ausgenommen,) aufgeschnättelt, oder ausgehauen, wie es nöthigsten zu seyn scheinet. Man kann es den Bäumen gar bald ansehen, ob solches geschehen sey oder nicht.

Hat man den Mist überflüssig, so ist es sehr zuträglich, etwas von demselben auf den jungen Rasen im Herbst um den Stamm herum, in vorgedachter Weite, zu legen, damit die Fettigkeit desselben durch Regen und Schnee in die Erde dringe, und dem Baume neue Nahrung verschaffe. Im folgendem Frühjahr wird dieser Mist mit unter gegraben. Fehlet es aber an demselben: so ist das blose Begraben und Aushauen der Bäume schon hinreichend, sie vor dem Moos zu bewahren, und davon zu befreyen.

Wahrscheinlicher Weise ist die Ursache des Mooses an den Eichheistern eben dieselbe, als an andern Bäumen. Man würde also auch das eben gedachte Mittel mit leichter Mühe und gutem Vortheil, in den Hölzungen anwenden können.

Schiene es vielleicht zu mühsam, mit einem Spaten die Arbeit des Umgrabens bey einem jeden Stamm vorzunehmen: so könnte man sich auch eines Pfluges bedienen, um sie damit desto geschwinder zu vollenden. Allein diese Pflugarbeit ist aus hinlänglichen Ursachen nicht anzurathen.

Denn ausserdem, daß man mit dem Pfluge nicht so nah an den Stamm kommen kann, als nöthig ist, so würden auch die vielen flachliegenden Wurzeln der Eichbäume dem Pfluge vielen Schaden zufügen, auch selbst die Wur-

zeln mehrmals verletzt werden, welches doch durch sorgfältigen Gebrauch eines Spatens verhütet werden kann.

Das abgefallene Laub wird füglich statt des Mistes genutzet werden, und die Erde über den Wurzeln der Bäume los und locker erhalten können.

Durch dieses Verfahren werden die Eichheister nicht nur vor dem Moose bewahrt, oder davon befreyet werden, einen zierlichen Stamm erhalten, neue und weit mehrere Schößlinge oder Loden treiben, und mit Lust in die Höhe wachsen; sondern auch in weit wenigern Jahren, als sonst zu geschehen pflegt, zu ihrer größten Vollkommenheit gelangen.

V.

Vom Flachsbau im Altenlande Herzogthums Bremen.

Man findet in dem Altländer Marschlande weiße, gelbe, röthliche und schwarze Kleyerde. Alle diese Erdarten kommen in Ansehung ihrer Natur mit einander überein, und können daher auf gleiche Art und Weise zum Flachsbau behandelt und zubereitet werden. Das Kleyland ist zwar ein zähes, nasses und kaltes, aber doch

dabey

dabey ein recht fettes Land, und bringt bey einer gehörigen Bearbeitung die schönsten Früchte, als: Rocken, Weizen, Bohnen, Gerste, Haber, Hanf, u. dgl. m. hervor. Auch bauet man in demselben Flachs von vorzüglicher Güte.

Gemeiniglich säet man den Leinsaamen auf solches Land, das das vorige Jahr aus der Weide gebrochen, und mit Haber bestellt gewesen ist, und man kann sichere Rechnung darauf machen, daß man eine gute Erndte davon ziehen werde, wenn man nur anders in der Wahl des Leinsaamens sorgfältig genug gewesen ist. Andere säen ihren Lein nach Rocken und noch andere nach Weizen, und haben ebenfalls schönen Flachs erzielet. Ueberhaupt kann man daraus abnehmen, daß im Marschlande der Flachs mit einer jeden Gattung Landes vorlieb nehme, und sowol im fetten als magern Lande gut fortkomme, wenn nur die Saat an sich selbst gut, und die Witterung nachgehends nicht ungünstig ist. Nach Weizen hab ich selbst schon ein Paar mal schönen Flachs gebauet, und doch ist das das magerste Land, das man in dasiger Gegend findet: indem der Weizen gemeiniglich die letzte Saat ist, die man daselbst von dem Lande zu ziehen pflegt.

Das Hauptsächlichste kömmt nur dabey auf eine gute Bearbeitung des Landes an. Man pflügt dasselbe vor dem Winter zweymal verge-

bens. Das erstemal so flach, als möglich ist, Furche an Furche. So läßt man es einige Wochen liegen, daß es recht austrockne, der Rasen vergehe, und die Queeke und andere Unkrautwurzel durch die Sonne zerstört werden. Darauf fährt man mit der Egge darüber, um theils die Klöße zu zerbrechen, theils die Unkrautswurzeln heraus zu bringen. Sollte die einfache Egge dazu nicht schwer genug seyn, so bindet man eine andere, und auf diese zuweilen noch ein gutes Stück Holz oben drauf, damit dieselbe tief und allenthalben gerade durch gehen könne. Man nennt solches: mit der doppelten Egge eggen.

Hierauf pflügt man es zum andernmal, also, daß man frische Erde mit herauf bringt. Und solcher gestalt bleibt es den Winter hindurch liegen.

Dem Kleylande ist nichts besser, als wenn es im Winter brav durchfriert. Dadurch wird das Land kurz, locker und mürbe. Gegen den Ausgang des Aprils, oder zu Anfang des Maymonats egget man solches, und wenn es nöthig seyn sollte, wieder mit der doppelten Egge, beobachtet die vorgedachte Vorsichtigkeit, und bringt die aufgeegten Unkrautswurzeln sorgfältig vom Lande. Darauf pflügt man es zur Saat, in so kleinen Furchen, als immer möglich ist; egget es ganz klein, besäet sein Feld, ohne es gedüngt zu haben, mit guten Leinsaamen, und fährt so,

dann mit der Egge so lange darüber, bis die Erde recht fein, ja so fein als Gartenerde wird. Sollte man dieses durch vieles Eggen nicht erzwingen können, so nimmt man eine Schlage oder Keule zur Hand, um vermittelst derselben die Erdklöße zu zertheilen. Zuletzt holt man die große Walze herbey, um damit das Land zu ebnen, und zuzuschlagen. Da jetzt die Queeken und andres Unkrat auf der Oberfläche des Landes liegen, so versteht es sich von selbst, solches sorgfältig abzulesen. Zu solchem Ende bedient man sich wol einer Harke, um sich die Arbeit dadurch zu erleichtern, und solche desto ehender zu vollenden.

Zur Saatzeit wählt man einen schönen trocknen Morgen, weil alsdann die Arbeit desto besser von statten geht, und der Saame nicht Gefahr läuft aufzuplatzen und zu verderben. Dies ist gemeiniglich die Folge des Regens, wenn er sich bey oder nach der Aussaat, ergießen sollte. Hätte man die Witterung in seiner Gewalt; so dürfte nichts besser seyn, als erst einige Tage nach der Aussaat regnen zu lassen. Da aber dieses nicht in der Macht des Menschen steht, so verrichte man seine Aussaat zu einer trocken Zeit, und empfehle sie alsdann dem, der das Gedeihen dazu geben muß.

Zur Saat wählt man hier gemeiniglich neuen Rigaischen, und besonders den Pirnauischen lein. Doch wird auch der davon

erzielte einheimische Saame viele Jahre nach einander gesäet, und geräth nicht selten besser, als der neue Lein. Vor der Aussaat, sowol des ausländischen als des einheimischen, ist die Vorsicht nöthig, daß man den Lein von allem fremden Saamen reinige. Dies kann am füglichsten vermittelst eines feinen Dratsiebes geschehen, und man erspart sich dadurch nachmals bey dem Ausjäten viele Mühe.

Nach der Beschaffenheit des Leinsaamens richtet sich die Quantität der Aussaat. So werden zu einem Stück Landes, das gegen vier Ruthen von 14 Fuß breit, und 10 Ruthen lang ist, von fremden neuen Lein ohngefähr 3 Spint Braunschweiger Maas: von einheimischen aber ein Himbte genommen. Je dichter der Lein gesäet wird, desto feiner wird zwar alsdenn der Flachs; allein er steht auch in Gefahr, bey nachmals etwa einfallendem vielem Regen sich zu legen und zu verfaulen.

Sobald der Lein etwa die Höhe von $\frac{1}{2}$ Fuß erreicht hat, pflegt man denselben zu gäten. Damit aber bey dieser Arbeit nicht mehr verdorben, als gut gemacht, und der Lein dadurch nicht geknickt werde, daß man mit den Füssen darauf herum trete, so bedient man sich hieselbst zu solcher Arbeit mit Stroh angefüllter Säcke. Auf diese setzt man sich und rutscht damit allmählig über den Lein dergestalt her, daß man denselben nicht schade. Bey diesem Gäten sieht

man

man gerne dahin, daß man immer gegen den Wind fortrücke, damit der Wind nach vollendeter Arbeit den Lein desto eher wieder in die Höhe heben und aufrichten könne.

Zur Zeit der Blüte findet sich der meiste Bast an dem Halme, und dies wäre meiner Meinung nach, die beste Zeit den Flachs auszuziehen. Man verliert dabey zwar den Saamen, doch mögte solcher durch die Mehrheit und Güte des Flachses leicht ersetzt werden. Wer aber reifen Saamen erziehen will; der läßt den Flachs so lange stehen, bis die Knoten beginnen bräunlich zu werden, indem alsdann der Lein in den Saamengehäusen völlig ausgewachsen ist. Dies trift gemeiniglich in die 12te oder 13te Woche nach der Aussaat.

Alsdann zieht man den Flachs auf, welches mit dem geringsten Ruck geschehen kann, da er nur leichte Wurzeln schlägt. In der Zwischenzeit des Gätens und Aufziehens ist bereits manches Unkraut wieder aufgeschossen, welches man, so viel geschehen kann, zurück schlägt, und auf dem Lande stehen läßt, damit es entweder abgeweidet oder abgemäht werde. Sobald eine Handvoll Flachs aufgezogen ist, schlägt man die Erde von den Wurzeln: legt solche neben und über einander schichtweise auf dem Lande nieder, und fährt so geschwind als möglich ist, damit fort, bis zum Ende.

Nun

Nun bringt man die Schräpe zu Felde, um die Saamenknospen von dem Halmen abzusondern. Dies ist ein ungefähr 8 Fuß langes starkes Bret, in dessen Mitte ein Klotz genagelt ist, auf welchem 1 Fuß hohe starke spitzige eiserne Nägel, in der Gestalt eines Kammes so nah an einander stehen, daß zwar die Halme, aber nicht die Knoten durchgezogen werden können. Diese Schräpe wird hohl, wenigstens einen Fuß hoch von der Erde nieder gelegt. Unter derselben breitet man ein ziemlich großes leinenes Tuch aus, welches man eine Knotenschutt nennet, darauf die Knoten fallen, wenn sie abgeschräpet worden. Auf die beyden Enden der Schräpe setzen sich ein Paar Leute, welche den Flachs, der ihnen zur Seite gelegt worden, wechselsweise bey Händenvoll ein ums andere durchziehen, und darauf neben sich auf die Seite zurück legen. Eine Person kann so viel zubringen und wieder wegbinden, als 2 andere abschräpen.

Die abgeschräpten Knoten werden hierauf zu Hause gebracht, die aber nicht lange in den Säcken liegen bleiben müssen, weil sie sich sonst brennen und der Saame alsdann verderben würde. Mann legt sie daher täglich ganz dünn ausgestreut in die Sonne, und harket sie oftmals um, dadurch sie denn bald so weit austrocknen, daß sie zusammen gelegt, und aufbewahrt werden kön-

können, bis sie im Frühjahr zu einer ledigen Zeit gedroschen und gereinigt werden.

Der geschräpte Flachs, der gemeiniglich eine Höhe von 6, 7 Quartier erreicht gehabt, wird nunmehr mit Rockenstroh in kleine Bündlein zusammen gebunden, ohngefähr so dick, wie ein hölzerner Teller rund ist. Man nennt ein solches Bund ein Both. Zwanzig solcher Bothe, machen eine Stiege. Hiernach überschlägt man schon seine Erndte und berechnet seine Ausbeute. Doch ist es allemal eine mißliche Rechnung, indem man die Bunde bald größer bald kleiner macht, und bald loser bald fester bindet. Am allersichersten geht man, ohne mein Erinnern, wenn man wartet, bis der Flachs geschwungen ist, so wird es sich am besten zeigen, wie viel Steine Flachs, und von welcher Güte man geerndtet habe.

Diese kleinen Bündlein werden darauf sogleich in die Räthe gelegt. Man legt sie in Gräben dergestalt, daß in der Breite ein Bund neben dem andern zu liegen kömmt, in der Länge aber also, daß ein Bund allemal zur Hälfte auf das andre liege, und man fährt auf diese Weise fort, bis aller Flachs zu Wasser gebracht ist. Darauf sticht man von dem Walle oder Ufer des Grabens ziemlich schwere Grassoden ab, und wirft solche über den Flachs her, bis er sämmtlich mit Wasser bedeckt ist.

Man

Man wählt zu solcher Räthe gern solche Gräben, darinn viel Kraut, besonders sogenannte Beckelbars oder Hechtstühle, oder sonst viel Kraut befindlich ist. Dadurch verhindert man, daß der Flachs nicht unmittelbar in der Mudde des Grabens zu liegen kommt, und schwarz wird. Aus eben dem Grunde wünschte ich, daß auch die üble Methode, den Flachs mit Soden zu beteichen, abgeändert werden möge, und man sich an deren Statt lieber der Fläken oder Bretter bediente, und solche mit Steinen beschwerte, oder auf eine andere Art dergestalt befestige, daß der Flachs nicht in die Höhe kommen könnte. Auf diese Weise würde unser Flachs ungleich schöner und weißer ausfallen.

Nichts ist schwerer, als die eigentliche Zeit zu bestimmen, wie lange der Flachs in der Räthe liegen muß. Es sind dabey verschiedne Umstände in Betracht zu ziehen. Man hat nemlich dabey auf die Güte des Flachses selbst, theils auf die Witterung, ob solche warm oder kalt ist, theils auf das Wasser, darinn er gelegt wird, zu sehen.

Je feiner der Flachs ist, desto längere Zeit gehört dazu, daß sich der Bast von dem Stengel löset. Aus dieser Ursache läßt man den feinern 10, 11 bis 12 Nächte im Wasser liegen: dahingegen es bey dem Gröbern genug ist, wenn er 6, 7 bis 8 Nächte in der Räthe

gelegen

gelegen ist. Auch die Witterung hat einen nicht geringen Einfluß auf die Räthe des Flachses. Je wärmer und heißer das Wetter ist, desto geschwinder räthet der Flachs, da hingegen bey kalter Witterung etwas mehrere Zeit dazu erfordert wird. Das Wasser, darinn er gelegt wird, ist sehr von einander unterschieden, und würkt daher auch auf eine besondre Art auf dem Flachs. Es ist entweder stehendes Wasser in den Gräben bey dem Lande, oder Grabenwasser an den Baumhöfen: oder fließendes Wasser in den Laufgräben. In dem ersten räthet es langsam und in solcher Zeit, als kurz zuvor angegeben ist: in dem andern geschwinder, wegen des Laubes, das von den Bäumen in das Wasser hinab fällt: in dem letztern aber, darinn man ihn doch nicht gerne legt, am geschwindesten. Wer diese Umstände gehörig bemerkt, der wird daraus von selbst abnehmen können, wie lange sein Flachs in der Räthe liegen bleiben müsse.

Wenn diese Zeit verflossen; so nimmt man, mittelst eines Misthackens, die Soden wieder herunter, und setzt solche an ihren vorigen Ort. Hierauf fährt man mit den Flachsbunden im Wasser langsam hin und her, um die Unreinigkeit davon abzusondern, welches man hier aus-waschen nennet, wirft sie heraus auf das Land, und läßt sie also liegen, daß sie etwas austräufeln. Nur hat man zu merken, daß

man

man sie nicht über einander liegen lasse, damit sich der Flachs nicht brenne.

Am folgenden Tage spreitet man den Flachs, auf entweder schon bestelltes, oder so wie der Flachs daran gezogen ist, liegen geblie-benes Land, in Reihen ganz dünn auseinander. Wenn Regen und Sonnenschein mit einander abwechseln, oder es auch nur des Nachts scharf gethauet hat, so fährt man nach 14 Tagen mit einem langen geraden Stock unter den Reihen her, und schlägt ihn um. Nach wieder ver-flossnen 14 Tagen reibt man etwas von solchem Flachse mit den Händen; läßt er sich leicht und gut brechen; so schlägt man den Flachs des Morgens, wenn er nicht mehr bethaut ist, bey gutem Wetter, wieder um, daß er überall trocken werde: bindet ihn darauf in mäßige Bunde zusammen, und bringt ihn sodann bey trocknem Wetter zu Hause.

Nun wird gewöhnlich ein Backofen geheitzt, hierein werden alsdann, (das aber nicht seyn sollte, und auch durch Gesetze untersagt ist); wenn er so weit abgekühlt ist, daß der Flachs nicht mehr verbrennen kann, so viele Bunde hinein gesetzt, als der Ofen fassen kann, darauf man alsofort die Thüre wieder zusetzt. Er bleibt wenigstens 24 Stunden an diesem Orte stehen.

Darauf bringt man ihn unter die Brechе oder Bracke, um den holzigten Stengel zu zer-

brechen.

Man muß aber besonders geübte Leute dazu auswählen, weil sonst durch schlechtes Brechen oftmals vieler Flachs mit weggerissen wird. Einige lassen auch den Flachs bis zum nächsten Frühjahr liegen, und brechen ihn alsdann aus der Sonne. Dieser Flachs ist weicher, und bey weitem nicht so störrig, als der im Ofen gedörrte.

Wenn durch die Breche der holzigte Stengel gebrochen und gequetscht ist, so ist er zum Schwingen fertig. Diese Arbeit bestehet darinn, daß man den Flachs mit der linken Hand über ein eignes dazu verfertigtes aufstehendes, und mit einem Fuße versehenes Brett halte, und den herabhängenden Flachs, den man oftmals kehrt und wendet, mit einem in der rechten Hand haltenden scharfen dünnen Brette, welches die Gestalt eines Fiebelbretts hat, dergleichen man wohl kleinen Kindern zu geben pflegt, schlägt. Dadurch werden nicht nur die bey der Breche oftmals zurück gebliebenen holzigten Theile des Stengels völlig heraus gebracht, sondern auch die Fiebern von einander abgesondert. Man bedient sich zugleich auch eines hölzernen Kammes dabey, um sich die Arbeit des Schwingens dadurch etwas zu erleichtern. Allein im Grunde betrachtet, wird dadurch mehr Flachs zerrissen, als gebessert. Damit ist also der Flachs zum Hecheln fertig. Ich merke zugleich noch an, daß ein Braunschweigischer Himbten Aussaat,

wenn anders die Witterung günstig ist, wol 5 bis 6 Steine ungehechelten Flachs ausliefern, davon 3, 4, 6 bis 8 Stück aus dem Pfunde gesponnen werden können. Hier zu Land aber hält ein Stück 10 Gebinde, ein Gebind 132 Fäden, jeder Faden aber ist 4 Ellen lang.

VI.

Wie ist dem Auswachsen der Feldfrüchte am besten vorzubeugen?

Wenn die Feldfrüchte gemähet sind, und das Getraide in Hocken stehet, so ist es noch nicht vor aller Gefahr gesichert; der Regen kann ihm noch vielen Schaden zufügen, und das Korn auswachsend machen. Ich selbst habe solches mit Betrübnis angesehen, als im Jahr 1771 eine solche regnigte Witterung einfiel. Die Hocken wurden damals, hauptsächlich im Kopfe, wieder so grün, daß sie hätten abgegrasset werden können. Ein sorgfältiger Landmann muß solches zu verhüten suchen. Zu dem Ende hat er folgende Regel zu beobachten:

Die erste Regel: Man lasse seine Früchte nicht im Regen oder Thau mähen, sondern alsdann erst, wenn der Halm völlig ausgetrocknet ist.

Alsdann

Alsdann thut ein einfallendes Regenwetter so leicht keinen Schaden. Kommt aber das Korn naß im Band, und es entsteht alsdann ein Regenwetter, so wächst es sehr leicht aus. Sieht man, daß zur Zeit der Erndte die Witterung beständig ist, so hindert der Thau eben nicht. Wer sein Korn zu reif hat werden lassen; dem mögte ich nicht rathen bey klarer Luft und hellem Sonnenschein dasselbe mähen zu lassen: weil es alsdann gar sehr ausfallen würde. Hier heist es: Es ist keine Regel ohne Ausnahme. Diese müssen schlechterdings mähen, weil der Thau noch auf dem Halme ist.

Die zwote Regel: Man mache Hocken von sechs, acht bis zehn Garben.

Man hat an einigen Orten die üble Gewohnheit, daß man 4 Garben zusammen setzet, und solche eben mit einem Hockseil zusammen bindet. Ein schlechtes Verfahren! Denn bey regnigter Witterung regnet der Kopf einer Hocke durch; das Wasser kann da, wo die Garben mit einem Seile zusammen gebunden sind, nicht geschwind genug abziehen; der Luft wird dadurch der Zugang benommen, und die Aehren, und das Korn in demselben bleiben allda lange Zeit feucht. Hält nun der Regen lang an, oder Sonnenschein und Regen wechseln des Tags mit einander ab; so wächst das Korn gar

bald aus und verdirbt. Bey kalter Witterung hat man es zwar eben nicht so sehr zu befürchten, aber bey warmen und schwülen Wetter ist es leicht geschehen. Aus dieser Ursache thut man am besten, daß man das Hockseil weglasse, und 6, 8 oder 10 Garben in zwo Reihen zusammen setze, so, daß sich die Köpfe aneinander stützen; so kann der Wind hindurch streichen und die Garben trocknen leicht wieder ab.

Die dritte Regel: Man kehre bey regnigter Witterung die Garben zuweilen um.

Das ist nur zu verstehen, nach lange angehaltnem Regen. Alsdenn muß ein Landmann, sobald nur seine Hocken an der äußern Seite abgetrocknet seyn können, mit seinen Leuten zu Felde gehen, und die Garben umsetzen, so, daß der innere Theil derselben nach aussen gekehrt, und der fest geregnete Fuß derselben auf eine andre Stelle zu stehen komme.

Alle diejenigen, die in dem oben gedachten Jahre diese Vorsicht beobachteten, hatten das Glück und das Vergnügen gut Korn einzuerndten. Die solche aber unterließen, erndteten ausgewachsenes Korn ein, welches natürlicher Weise auch ein schlechtes Mehl gab.

VII.

Eine Erfahrung vom Buchweizen.

Ich habe nur 2 Jahre Gelegenheit gehabt, mit dem Buchweizenbau mich zu beschäftigen, ohne daß ich den geringsten Gedanken darauf hatte, eine besondre Probe zu machen. Ich lies auf einen Acker, der außer aller Gefahr war, die Hälfte des Düngers fahren, der sonst ganz darauf gehört, wenn er mit Rocken oder Weizen bestellet werden soll, und ihn darauf mit Buchweizen, der sonst auf mager Land gebracht wird, besäen. Weil aber ein anhaltendes Regenwetter einfiel: so ward er ungewöhnlich spät, und zwar erst am 30sten May, ausgesäet. Ein jeder prophezeyhte, der Buchweizen würde in einem fortblühen, und nicht reif werden, oder doch nur taube Körner bekommen. Allein was geschah, er wuchs hoch ins Stroh, und blühte ab, als andrer gemähet werden sollte. Er setzte reichlich Korn an, und das Korn war vortreflich ausgewachsen und groß geworden. Aber nun entstand wenig Tage vorher, da er gemäht werden sollte, ein heftiger Sturm, und zwar am 31. August, der allenthalben an Häusern und in den Holzungen sehr vielen Schaden anrichtete. Viele, mit denen ich mich damals unterredete, erinnerten sich meines Buchweizens, und beklagten mich desfalls. Ich gestehe es, daß ich selbst nicht anders glaubte,

als daß alles verlohren seyn, und der Wind ihn insgesammt würde ausgeschlagen haben. So bald sich der Sturm gelegt hatte, gieng mein erster Weg zum Buchweizen. Hier fand ich zum größten Erstaunen, aber auch nicht geringem Vergnügen, gerade das Gegentheil; denn weil er wegen des Düngers etwas geil aufgewachsen war; so hatte gleich der erste Winstoß ihn geknickt, und er lag über den ganzen Acker in der Lehne, dergestalt, daß ihn der Wind nichts weiter hatte anhaben können. Freylich hatte mein Buchweizen bey dem ersten Windstoß wol etwas gelitten, aber gewiß nicht so viel als anderer, der in Hocken und Garben auf dem Felde herum und durch einander geworfen war. Ueberdem hatte ich den Vortheil, daß ich, nach überstandner üblen Witterung, meinen Buchweizen in den Hocken gehörig austrocknen lassen konnte, da andre ihn feucht eingefahren hatten. Ich habe mir daraus die Regel genommen: meine Aecker, die ich künftig mit Buchweizen bestellen werde, allemal mit etwas Dünger überfahren zu lassen.

VIII.

Was ist zu thun, wenn die Feldfrüchte durch den Hagel abgeschlagen worden?

Der Hagel richtet oftmals auf den Feldern schreckliche Verwüstungen an, und es ist betrübt anzusehen, wenn die Früchte, die eine künftige reiche Erndte versprachen, nieder geschlagen sind, und ohne Hoffnung, sich aufrichten zu können, da liegen. Ein Unglücksfall, dem durch keine Klugheit des Landmanns vorgebeugt werden kann. Wenn aber ein solches Unglück geschehen ist, wie hat dann der Landmann es anzufangen, daß ihm der dadurch zugewachsene Schaden so gering und unbedeutend werde, als nur immer möglich ist? Zu diesem Ende muß er seine Felder besichtigen. Findet er nun, daß von den niedergeschlagenen Früchten, in Absicht auf die künftige Erndte, nichts zu hoffen ist; so bleibt ihm kein andrer Weg übrig, als dieselben abzumähen und zu trocknen. Auf diese Art gewinnt er davon entweder Futterung für das Vieh, oder aber Stroh zum Streuen in den Ställen. Aber dadurch wird der erlittene Schaden noch lange nicht ersetzt. Er muß und kann also sein Feld aufs neue wieder bestellen. Ist es noch früh im Jahr, etwa bis gegen Pfingsten, so kann er sein Feld noch mit Sommergersten besäen.

Deswegen muß er keine Zeit versäumen, und alsobald mit dem Pflug zu Felde gehen, sein Land bereiten, und die Gerste gleich in die frische Furche säen; so wird er geschwind auflaufen und fortwachsen. Nachdem die Witterung beschaffen ist, nachdem geht es auch der Gerste, selten wird sie reif, und wenn solches auch wäre, so fällt doch die Erndte nur schlecht aus, und man hat nicht viel mehr als das Stroh einzuerndten. Besser und sichrer ist es daher, seine Felder mit Rübensaamen zu bestellen. Hat der Landmann auch keine Gelegenheit, die gebauten Rüben nach irgend einer Stadt zum Verkauf zu bringen, so erhält er doch für seine Haushaltung dadurch viele Vortheile. Dann

1. dienen sie ihm und seinen Leuten zu einer guten Speise, und machen, daß er nun vieler andrer Früchte entbehren kann, die er sonst gekauft haben würde.

2. erhalten seine Kühe von dem Kraut ein gutes Futter. Wo man gewohnt ist, dem Hornvieh Hecksel zu geben, da kan man das Rübenkraut mit darunter schneiden, und auf solche Art viel Schrot oder Mehl erspahren.

3. stehen sich auch seine Schweine dabey ganz wohl, wenn sie ihnen gestossen gegeben werden, ob sie gleich nicht so fett dabey werden, als wenn sie Korn erhalten, so fressen sie solche doch sehr begierig, und nehmen mäßig dabey zu. Giebt

man

man ihnen aber Rüben mit Haberschrot oder Mahl vermengt; so werden sie so viel besser.

Als vor einigen Jahren im Altenlande, und zwar im Ladekoper District, ein hefftiges Hagelwetter viele Feldfrüchte verdorben hatte, bestellte man die Felder wieder, und zwar größtentheils mit Sommmergersten. Die Erndte fiel so aus, daß noch einiger massen die Mühe bezahlt wurde, und Stroh gewann man in ziemlicher Menge.

IX.

Ob Enten- und Gänsefedern, in Betten zusammen gestopft, einander verderben?

Im Jahr 1768 fand sich im 17. Stück des Hannoverischen Magazins, folgende Anfrage:

„Ist es jemals durch die Erfahrung bestätigt worden, daß sich „Enten- und Gänsefedern, wenn „man solche in Betten zusammen „thut, nicht wohl bey einander con„serviren; sondern die eine Art der „andern zum Verderben gereiche?

Ich antworte darauf, daß die Gewißheit dieser Sache ohnlängst schon durch genugsame Erfahrung bestätiget worden sey.

Die Ursache aber, woher es kömmt, daß die eine Art Federn der andern nachtheilig wird, ist folgende: Es ist eine, einem jeden bekannte Sache, daß die Gänsefedern von einer harten Art, die Entenfedern aber ungleich zarter sind. Jene stoßen bey dem oftmaligen Bettmachen das Rauche von den Entenspulen herunter. Wenn diese aber davon entblößt sind, so schaden sie alsdann den Gänsefedern auf eben die Art, als diese jenen, und verderben sie gleichfalls.

Man thut daher am besten, eine jede Sorte für sich allein zu lassen, und die Gänsefedern in Unterbetten uud Pfühlen, die Entenfedern hergegen in Oberdecken und Kopfküssen zu stopfen. Dadurch wird eine jede Sorte am sichersten erhalten.

X.

Vom Bau des türkischen Weizens und dem Gebrauch desselben.

Ich beschreibe jetzt eine Frucht, die ihren unleugbaren großen Nutzen hat, und deren An-

bau nicht schwer, sondern nur mit ganz geringer Mühe verbunden ist. Ich meine den türkischen Weizen. In Kleinigkeiten ist schon verschiedentlich ein Versuch damit gemacht worden. Allein der eigentliche Landmann ist bisher davon noch nicht unterrichtet. Ich wünschte daß diese Zeilen, welche ihm zum Besten aufgesetzt sind, etwas beytragen möchten, ihn mit dieser Getraideart näher bekannt zu machen. Ich werde davon alles sagen, was ihm zu wissen nöthig ist, und zeigen:

1. wie der Boden beschaffen seyn muß, darinn diese Fruchr gebauet werden soll.
2. um welche Zeit er gesäet, oder gepflanzet werden muß, und was dabey zu beobachren ist.
3. welche Sorgfalt angewendet werden muß, wenn die Fruchr auf dem Halme stehr;
4. wie sie eingeerndret wird; und
5. wie diese Fruchr zu nutzen ist.

Ich werde mich bey einem jeden Stücke so kurz als möglich ist, fassen, dabey aber nichts vergessen, was die Aufmerksamkeit des Landmannes verdient.

1. Der türkische Weizen geräth in alley Land recht sehr wohl.

Das Sandland ist ihm sehr zuträglich, weil er darin recht tiefe Wurzeln schlagen kann; doch

bekömmt er auch in schwerem Marsch und Kleylande ganz gut, und ich mögte fast sagen, besser, weil der Boden von Natur fetter und geistler ist, und der türkische Weizen viele Düngung nöthig zu haben scheint.

Ich habe im Jahr 1767 im Marschlande einen kleinen Versuch gemacht, türkischen Weizen zu bauen, und will jetzt die Art und Weise beschreiben, wie ich zuvor das Land dazu zubereiten lassen:

Ich wählte dazu ein Stückchen Landes, darauf zuvor Weizen gestanden, und das jetzt ganz mager und ausgesogen war. Denn ich muß bemerken, daß der Weizen hieselbst die letzte Saat ist, die man von dem Lande zieht. Dieses Stück ließ ich im Herbste einmal graben, und darauf mit Teichschlamm oder Mudde aus dem Graben düngen. Im Winter fror solches recht durch, und ward ganz mürb und kurz. So bald im Frühjahr der Frost die Erde verlassen, ließ ich das Stück noch einmal vergebens graben, und von den Queckwurzeln gehörig reinigen. Darauf ließ ich am 3. May noch einmal zur Saat graben, das Land mit einem großen Rechen oder Harken überziehen und ebnen, und bestellte also meinen kleinen Acker.

Ich gebe hier nur eine kurze Beschreibung, wie ich dabey verfahren habe, ohne damit zu behaupten, daß man nicht auch auf eine andere Weise den türkischen Weizen ebenfalls mit Nuz-

zen bauen könne. Wenn ich aber, bey dieser Art und Weise, das Land dazu zu bearbeiten, meine gute Rechnung gefunden habe; so vermuth ich fast, daß das Land, darinn er gut gerathen solle, gerade so, und nicht anders, bestellet werden müsse.

Auf Sandland, wo man des Teichschlammes entbehren muß, kann man durch den Mistdünger solches ersetzen. Je mehr Dünger man ihm geben kann, desto besser wird er gerathen. Die Besorgnis ist ohne Grund, daß er alsdenn vielleicht zu sehr ins Kraut treiben würde. Denn je höher und stärker die Pflanze ist, desto mehrere Stangen oder Kolben, wird sie ansetzen. Desto größer wird auch der Nutzen seyn, den man sich bey der Erndte davon versprechen kann.

An einigen Orten hat man die mühsame Gewohnheit, nur blos unter die Saamenkörner eine gewisse Quantität Mist zu bringen. Allein zu geschweigen, daß solches mit viel mehrerer Arbeit verbunden ist; so gefält mir doch aus der Ursache die Methode besser, da man den Mist über das Land ausstreuet, weil auf solche Weise ein Stück Landes allenthalben gleich stark gedüngt und zur zwoten Saat desto besser zubereitet wird.

2. Was die Zeit der Aussaat und die Art und Weise

betrift, wie man seine Saat ins Land bringt, so hat man zu merken, daß die jungen Pflanzen

des

des türkischen Weizens, theils keinen Frost vertragen, theils sich leicht verdämpfen können, wenn sie gar zu dichte stehen. Man thut also wohl, wenn man folgende Regeln dabey zur Richtschnur nimmt:

Die erste Regel: Man säe oder pflanze den türkischen Weizen nicht zu früh,

man würde sonst leicht alle Mühe vergeblich angewendet, und alle Arbeit umsonst gethan haben. Ein einziger Nachtfrost kann die Pflanze zu Grunde richten. Dadurch würde wenigstens die Aussaat verlohren gehn, wenn man auch die übrigen Kosten nicht in Anschlag bringen wollte. Die beste Zeit, den türkischen Weizen zu säen; oder zu pflanzen, ist in den ersten acht Tagen des Maymonats, oder nach der Beschaffenheit der Witterung, gegen das Ende des Aprils, zu welcher Zeit man hier den Leinsaamen zu säen gewohnt ist.

Die zwote Regel: Man nehme dazu einen bequemen Tag, und verrichte die Saat bey trocknem Wetter,

denn alsdenn läßt sich das Land am besten bearbeiten, oder nach hiesiger Mundart flehen, und wenn bald darauf ein warmer Regen folgen sollte: so würden die jungen Pflanzen auch bald

zum

zum Vorschein kommen, und munter fortwachsen.

Die dritte Regel: Man säe oder pflanze den türkischen Weizen nicht zu dichte,

dies würde ihm sonst in seinem Wachsthum sehr hinderlich seyn, und nachgehends bey der Erndte, eine geringere Ausbeute geben, als sonst geschehen seyn möchte. Wenigstens muß jede Pflanze $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander stehen. Wüßte man es gut zu treffen, so könnte man den türkischen Weizen auf eben die Art säen, als man die Roß- und Feldbohnen zu säen gewohnt ist, nehmlich auf den Mist, und alsdann mit Unterpflügen. Am besten aber ist es doch, daß wenn das Land, das zur Saat gepflügt ist, übergeegget und gewalzet worden, man eine große Harke, in welcher die Zinnen $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander stehen, zur Hand nehme, und mit derselben den zu bepflanzenden Acker, in die Länge und in die Queere, überziehe, und allenthalben, wo sich die Linien durchschneiden, 1 oder 2 Körner türkischen Weizen, ungefähr eines Fingers Tief, vermittelst eines dazu in Bereitschaft habenden Pflanzstocks, einstecken lasse. Eine Arbeit, welche Kinder in kurzer Zeit gar bequem verrichten können.

Die vierte Regel: Man nehme zur Saat recht ausgewachsene, volle, und

und eben aus den Kolben ausgemachte Körner.

Diese Vorsicht ist deswegen nöthig, weil man sodann versichert seyn kann, daß nicht leicht eine Pflanze zurück bleiben werde: und zwar darum, weil solche frisch ausgemachte Körner immer weniger ausgedort, oder schadhaft geworden sind, als andere, und gewiß bald hervorwachsen werden.

3. Sobald nun die jungen Pflanzen sich gezeigt und ohngefähr ½ Fuß hoch gewachsen sind;

so muß auch schon ein aufmerksamer Landwirth dahin sehen: daß das Unkraut nicht überhand nehme. Die türkischen Weizenpflanzen wachsen zwar wol mit demselben auf, allein so geil, daß sie wenige Frucht tragen werden. Die vorgedachte Methode, die Saat einzubringen, hat einen solchen Raum zwischen den Pflanzen gelassen, daß man füglich dazwischen gehen, und mit einer Hacke das Unkraut vertilgen kann. Je mehrere Luft die Pflanzen bekommen, desto besser gedeihen sie, und desto reicher ist die Erndte davon. Auch ist es ihnen sehr zuträglich, wenn man sie behäufelt, wie man dem Blumenkohl; weißen Kohl, Kartoffeln und andern dergleichen Gewächsen zu thun pflegt.

Der Wind richtet zuweilen eine nicht geringe Verwüstung unter den Pflanzen an: zumal

mal, wenn sie schon zu einer Höhe von 1 oder 1 $\frac{1}{2}$ Ellen gewachsen sind. Aber man kann diesem Uebel mit leichter Mühe dadurch vorbeugen, daß man kleine Stöcke bey einer jeden Pflanze einstecken und sie daran befestigen läßt.

Wenn der türkische Weizen bald ausgeblüht hat, welches man leicht selbst beurtheilen kann: so muß man nicht versäumen, die Blüthstangen abzuschneiden, sonst pflegen sich in der obersten Spitze derselben einige Weizenkörner anzusetzen, welche den übrigen Kolben den Safft und die Nahrung entziehen. Aus dieser Ursache werden solche auch der Geiz genannt.

In der Pfalz und im Elsaß legt man allemal 3 türkische Weizenkörner zusammen. Ein Paar Finger breit davon paarweise 6 bis 8 türkische Bohnen dazwischen; auch legt man nach der fünften oder sechsten Lage wol einen Kürbiskern. Allein ich muß gestehen, daß ich von dieser Methode nicht viel halte. Denn ob man wol auf solche Weise ein Stück Land auf eine dreyfache Art zugleich nutzen kann, so hindert solches doch daran, den Boden von Unkraut so rein zu halten, als es sich gehört, und es kann nicht anders seyn, daß man die Weizenpflanzen dadurch sehr verdämpft.

4. Die Zeit der Erndte

kann so genau nicht bestimmt werden, indem die Frucht nicht zu gleicher Zeit, sondern allmählig nach und nach reif wird. Sie trift gemei-

meiniglich in die Zeit der übrigen Rocken- und Weizenerndte. Der Landmann muß um diese Zeit sein Türkischweizenfeld täglich, oder doch um den andern Tag durchgehen, und nachsehen lassen, ob einige Stangen bereits ihre Reife erlangt haben. Man nimmt solches davon ab, wenn die Blätter, mit welchen diese Saamenkolben umgeben sind, weißgelblich, welk und trocken werden. Alsdann kann man solche ohne allen Schaden abnehmen, und man muß es thun, wenn man anders nicht den Mäusen und Vögeln, welche dieser Frucht sehr nachstellen, einen starken Tribut bezahlen will. Die abgeschnittnen Kolben lege, oder besser hänge man an einem luftigen Ort auf, so werden sie in kurzer Zeit ihre gehörige Festigkeit und Härte erlangen.

Die Farbe des türkischen Weizens ist bey der Erndte sich nicht immer gleich, sondern ist bald gelb, bald braunroth. Auch selbst an einer und eben derselben Kolbe wird man zuweilen diesen Unterschied gewahr. Vermuthlich rührt solches von der Sonne her, deren Strahlen auf ein Theil mehr würken, als auf das andere. Und daher kömmt es zweifelsohne auch, daß die röthlichen Körner eine härtere Schaale haben, als die andern.

Das eigentliche Verhältnis der türkischen Weizenerdte gegen eine jede andere Kornerndte, kann ich nicht genau bestimmen, weil ich nur

ein kleines Stück Landes damit bebauet habe. Aber das kann ich doch mit Wahrheit versichern, daß der türkische Weizen weit einträglicher und ergiebiger sey, als eine jede andre Frucht, ich möchte dann das Rapsaat davon ausnehmen.

Zuletzt muß ich noch des Nutzens gedenken, den man von dem türkischen Weizen haben kann, und zeigen, wie er zu gebrauchen sey.

Er kann sowol zur Speise des Menschen, als auch zur Fütterung des Viehes gebraucht werden. Er giebt ein feines weißes Mehl. Nur muß ich anmerken, daß dasselbe allein zu gebrauchen gar zu stark sey. Man vermischt es daher mit andern Weizen oder Rockenmehl, in der Proportion, wie man etwan Weizen- und Bohnenmehl mit einander zu vermengen gewohnt ist: ohngefähr ein Theil türkisch Weizenmehl, und drey bis vier Theile anderes.

Für das Vieh hingegen ist er ein ganz unvergleichliches Futter. Gänse, Enten, Kapaunen, welsche Hühner, und überhaupt alles Federvieh wird in kurzer Zeit ganz fett davon. Insonderheit kann man die Schweine ganz gut damit mästen, wenn man ihn schroten läßt, und mit anderm leichterm Futter, als Haber, Gersten, Buchweizen u. dgl. vermengt. Ihr Speck wird vortreflich gut, und giebt dem Eichelmastspeck nichts nach.

Wenn nun der Anbau des türkischen Weizens so vortheilhaft ist, so verdient billig die

Frage untersucht zu werden: woher es rühre, daß der Landmann dies Getraide bis hieher noch nicht baue? Ich will zum Beschlusse dieser Nachricht noch mit Wenigem meine Gedanken darüber eröfnen. Ich zweifle nicht, daß solches

a) von der vielen Mühe herrühre, welche damit verbunden ist, nicht sowol in Ansehung des Säens, Bearbeitens und Einerndtens, denn diese ist so leicht, als bey allen übrigen Getraidarten; als vielmehr wegen des Ausmachens der Körner aus ihren Kolben. Alles übrige Getraide wird mit leichter Mühe ausgedroschen; das ist aber bey dem türkischen Weizen nicht thunlich.

Meines Wissens fehlt es noch zur Zeit an einer solchen Erfindung, diese Frucht mit leichter Mühe aus ihren Kolben zu bringen. Wäre aber bereits eine solche an andern Orten vielleicht schon bekannt, so würde es allgemein nützlich seyn, wenn man solche in dem Hannoverischen Magazin anzuzeigen, belieben wollte.

b) Eine andre Ursache, warum man den türkischen Weizen noch nicht im Großen bauet, scheint mir diese zu seyn, daß der Landmann dadurch zu viel Stroh verliert, welches er doch nicht entbehren kann. So viel bekannt ist, wird das Kraut des türkischen Weizens zu nichts gebraucht. Wüßte jemand einen nützlichen Gebrauch

brauch davon anzugeben, so bittet man, solches bekannt zu machen.

XI.

Anmerkung über die Nachricht von einer außerordentlichen Vermehrung des Weizens, durch Herrn Miller in England!

Die außerordentliche Vermehrung eines Weizenkorns, welche dem Herrn Miller in England durch einen angestellten Versuch geglückt ist, und die im 104. Stücke des Hannoverischen Magazins vom Jahr 1769 eingerückt worden, ist so beschaffen, daß sie als eine Seltenheit, allerdings angemerkt zu werden, verdient. Ob dieser Versuch aber zum allgemeinen Besten angewendet werden könne, daran zweifle ich um so viel mehr, da solcher mit gar vielen Umständen verknüpft ist.

Ich bin nur ein geringer Landmann und darf mich mit einem berühmten Gärtner in Cambridge nicht in Vergleichung stellen. Aber das weiß ich doch wol, daß man einen Acker anders, als einen Garten betrachten müsse. Ich habe auch einen kleinen Garten bey meiner Wohnung, darinn ich jährlich ein Paar Beete

mit Erbsen und Suppenkraut und dergleichen, bestanze, denn mehr Gartenfrüchte brauchen wir Landleute nicht. So klein auch dieser Garten ist, so trift es sich doch alle Jahr, daß vermuthlich von den Vögeln, oder mit dem Dünger, etwas Korn oder Haber hinein getragen wird, und in demselben wächst. Wie glücklich würde ich seyn, wenn meine Erndte durchgehends so ausfiele, als die von den Paar Körnern im Garten gemeiniglich zu seyn pflegt.

Ich habe schon in der Zeit, da ich den Pflug geführt habe, von dem Ackerwesen so viel begriffen, daß ich gestehn muß, ich werde des Hn. Millers Vorschlag, in Ansehung des Weizenbaues wol niemals annehmen. Ich wollte ihm auch wol rathen, daß er sich selbst nicht weiter damit beschäftigte, weil doch dem gemeinen Wesen dadurch kein Nutzen zuwachsen wird. Für meinen Theil bin ich noch vollkommen überzeugt, daß ich mich reichlich eben so gut befinden werde, wenn ich darinn ferner nach väterlicher Weise verfahre. Ich sage das nicht, weil ich etwa von einem Vorurtheile, oder von einer überwiegenden Liebe zu der hier bisher gewöhnlichen Bauart des Weizens eingenommen bin. Nein! ich bin bereit eine jede bisher beobachtete Methode fahren zu lassen, wenn ich bey einer andern eine bessere Rechnung machen kann. Aber von Hn. Millers Methode kann ich es ohne viele

Kunst schon ausrechnen, daß wol nicht viel Seide dabey zu spinnen seyn dürfe.

Es ist wahr! anfänglich fällt die Vermehrung von fünf hundert und sechs und siebenzig tausend, acht hundert und vierzig Körner aus einem Weizenkorne sehr in die Augen. Ich mache aber die Wahrheit zu sagen, nicht viel Conto darauf, indem dieser Vortheil sobald wieder fällt, als man nur gehörigen Ueberschlag gemacht hat.

Man überlege einmal, wo man doch alle die Leute hernehmen wollte, die nothwendig erfordert würden, wenn mit der Zeit ein jeder Landmann seinen Acker auf die Weise bestellen wollte, wie Miller den Versuch damit gemacht hat.

Ich weiß nicht, wie man in England rechnet, und ob sich die Morgen landes in der ganzen Welt an Maas gleich sind. In meinem Rechenbuche findet sich davon nichts. Das weis ich aber doch, daß ein Morgen hier zu Lande in der Länge ein tausend sechs hundert und achtzig Fuß und in der Breite funfzig bis sechs und funfzig Fuß hält. Einen solchen Morgen besäen wir hier mit sechs Himbten schwer Korn nach Braunschweigschem Maaße. Wir theilen aber auch im Frühjahr, ohngefähr gegen die Mitte des Maymonats unsere Weizenpflanzen, aber nicht auf eine so mühsame Weise, als Miller angiebt, sondern

wir ziehen mit einer, mit eisernen Zähnen versehenen Egge, einigemal darüber her; dadurch werden die Pflanzen dergestalt zerrissen und getheilt, daß ein Stück Land, welches vorher ein schlechtes Ansehen hatte, bald darauf, wenn das Land wieder zugewalzt ist, so voller Pflanzen steht, daß man sich darüber nicht gnug wundern kann.

Stellt man eine Vergleichung zwischen den Kosten eines Morgens nach unsrer und Millers Bauart an, so wird man leicht sehen können, wie viel von der neuen Methode zu halten sey.

Nach unserer Methode kömmt

die Einsaat, 6 Himbten zu 30 Mgl	5 rℳ —	Mgl
für das Eggen und Walzen	—— 18	Mgl
Also kostet der Morgen nach unserer Art	5 rℳ 18	Mgl

Nach Hn. Millers Methode hingegen:

für $\frac{3}{4}$ Himbten Aussaat, um Pflanzen für 1 Morgen zu gewinnen	—— 22	Mgl
15 Personen, die jede eine Ruthe lang Pflanzen in einem Tag aufziehen, und theilen, mit der Kost zu 9 Mgl	3 rℳ 27	Mgl
Wenigstens eben so viele Personen noch 2 Tage, die		

getheilten Pflanzen wegzubringen und einen Morgen damit zu bepflanzen 7 ℔ 18 Mgl

Kostet also der Morgen nach Herrn Millers Methode 11 ℔ 31½ Mgl

Hier entdeckt sich nun schon ein merklicher Unterschied, indem Millers Arbeit für einen einzigen Morgen schon 6 ℔ 13½ Mgl. höher kommt, als die unsrige. Hierbey setz ich noch zum Voraus, woran ich doch gar sehr zweifle, daß ein engländischer Morgen eben so groß ist, als der unsrige. Die übrigen Kosten, die mit der sonst nöthigen Bearbeitung des Landes verbunden sind, hab ich darum nicht mit in Anschlag gebracht, weil solche nach beiden Methoden einander gleich seyn müssen; es wäre denn, daß Miller noch überdem das Land, wie einen Garten graben lassen wollte, dadurch denn freylich seine Kosten noch um ein gutes Theil vermehrt werden dürften.

Ich wünschte, daß Herr Watson sein gegebenes Versprechen erfüllen, und den Ausschlag des ferner angestellten Versuchs, weiter bekannt machen mögte. Dadurch würde sich der Unterschied recht deutlich zu Tage legen. Denn es scheint doch wol, daß es dabey insonderheit auf eine reichlichere Erndte angesehn ist. Ein hiesiger Morgen Weizen, trägt wenn er gut steht, und die Witterung nicht ungünstig gewe-

sen ist, zwischen sechzig bis siebenzig Himbten Ausbeute.

Man hat hier auch wol schon einen Versuch gemacht, mit der Egge im Frühjahr das Feld zu zweyen verschiednen malen zu überziehen, und es darauf zu walzen. Zu einer Zeit ist es schädlich, zur andern Zeit aber nützlich und vortheilhaft befunden worden.

Der unterschriebne Herr Klbg würde sich indessen Vielen recht sehr verbindlich machen, wenn er die fernere Anzeige des Herrn Watsons, sobald ihm solche zu Händen kömmt, in dem Hannoverischen Magazin gütigst bekannt machen wollte.

XII.

Vom spanischen Klee.

Wer den spanischen Klee kennet, und ihn jemals selbst gebauet hat, der wird wissen, wie nützlich er in der Haushaltung für das Vieh sey, und daß er vor allen andern Futterkräutern einen großen Vorzug habe. Er giebt ein reichliches vortrefliches nahrhaftes Futter für Pferde, Hornvieh, Schafe und Schweine. Er geräth sowol im schweren kleyichten Boden, als auf Sandfeldern. Er bedarf keiner sonderlichen

Wartung; dauert 3 und mehrere Jahre aus; kann grün verfüttert, auch trocken zu Heu gemacht werden, und verbessert das Erdreich.

Der Klee nimmt mit einem jeden Boden vorlieb, er sey Kley- oder Sandland; weil er aber nicht für ein Jahr allein gesäet wird, sondern verschiedne Jahre ausdauern soll; so verstehts sich von selbst, daß das Land, darauf man ihn bauen will, stärker gedüngt werden muß, als sonst bey Feldfrüchten zu geschehen pflegt. Auf 4 Quadratruthen Landes zu 14 Fuß. 1 Fuder Mist mit 2 Pferden, das ist die Proportion, die er verlangt, wenn er anders gut gerathen soll, und man den Nutzen davon haben will, den man erwartet. Das Land, darauf er gesäet werden soll, muß im Herbste zweymal gepflüget werde, und also ohne geegget zu werden, den Winter über liegen bleiben. Im folgendem Frühjahr fährt man den Dünger, Pferde und Kuhmist durch einander vermischt, darauf, und pflügt solchen alsobald unter. Nun kann man das Land ebenfalls etwas liegen lassen, oder man kann es auch gleich bestellen, nachdem es an der Jahrzeit ist. Man säet auf einem Acker, um von demselben bald Futter zu erhalten, gerne Gerste oder Haber mit Klee vermengt, aus. Gersten ist besser als Haber, weil letzterer mehr Unkraut hervor bringt, welches nachmals den Klee verdämpft. Nachdem aber, was man mit dem Klee säen will, richtet man sich in Ansehung

der

der Zeit der Aussaat. Haber wird eher gesäet. Anfangs März ist die beste Zeit seinen Acker mit Gersten zu bestellen. Das Verhältnis des Klees zur Gerste ist 9 ℔ zu 1 Braunschweigschen Himbten Gersten. Man säet alsdann die Gerste zuerst, und egget ihn gehörig ein. Darauf wird der Kleesaamen ausgestreut, und auch eingeeget. Hat man nun eine Walze zur Hand, (dies nützliche Werkzeug, das bey allen Arten Sommerfrüchten vorzüglich zu gebrauchen,) so thut man wohl, den Acker damit zu überziehen, damit der Saame fest zu liegen komme. Nicht aller Saame aber ist von gleicher Güte. Der gelbe und dabey glänzende ist der beste.

Die Gerste kommt zuerst hervor, und wird also auch eher gemähet, als der Klee. Die beste Zeit, sie zu mähen, ist, wenn sie anfängt zu schossen. Alsdann ist sie auch am besten zu verfüttern. Man kann die Gerste auch zum zweytenmale mähen, ehe der Klee soweit kömmt. Oftmals treibt dieser auch schon so stark, daß er mit der zwoten Gerstenschur zugleich kömmt. Die beste Zeit den Klee zu mähen, wenn die Gerste heraus gemähet ist, ist, wenn er Köpfe bekömmt und anfängt zu blühen. Alsdann ist er gut so wol grün zu verfüttern, als auch zum Heu zu machen, davon weiter unten gehandelt werden wird.

Man hat behaupten wollen, daß der Klee, wenn er grün gefüttert wird, dem Vieh schäd-

lich sey. Das Hornvieh soll darnach auflaufen, und Pferde sollen davon blind werden können. Nichts weniger, als das! Ich kann vermöge einer 12jährigen Erfahrung das Gegentheil bezeugen. Nie hab ich die geringste schädliche Würkung davon verspürt, und beyde, Horvieh und Pferde, haben ihn mit der größten Begierde ohne Schaden gefressen. Es kömmt nur darauf an, daß er zu gehöriger Zeit gemähet wird. Ich weis zwar nicht, ob er schädlich sey, wenn man ihn, wenn er noch jung ist, verfüttert. Man hat mir es aber versichern wollen. Und aus dieser Ursache hab ich, weil ich mein Vieh nicht gerne wagen wollte, immer erst anfangen lassen, zu füttern, wenn er blühen wollte. Er soll auch schädlich seyn, wenn er im Thau gemähet, und verfüttert wird. Auch deswegen hab ich ihn erst mähen lassen, wenn der Thau bereits abgetrocknet war. Aus Vorsicht kann man auch etwas Stroh zwischen durch schütten und also dem Vieh geben; so ist er um so weniger schädlich. Niemals hat mein Hornvieh und meine Pferde einigen Schaden genommen, ob sie gleich täglich mit Klee gefüttert worden sind.

Bey Kühen nimmt die Milch und Butter einen besondern Geschmack an, wenn sie stark oder beständig mit Klee gefüttert werden. In diesem Falle muß man dem Dinge abzuhelfen suchen. Es findet sich ein ganz leichtes Mittel darwider. Man muß das Vieh den Klee nicht allein fressen lassen.

lassen. Ein jeder weis, das natürliche Futter der Kühe, sey das gemeine Weidengras. Da nun der Klee ein gekünsteltes Futter ist, so sollte man solches dem Vieh niemals allein, sondern mit Gras vermischt geben. Das ist insonderheit nöthig bey der Stallfütterung. Läßt man aber das Vieh hinausgehen, so kann es die Zeit, da es im Hause steht, mit blosem Klee gefüttert werden. Dies macht bey ihnen eine Mischung des geringern Futters mit dem reichern, und da erhält ihre Milch durch den Gebrauch des gemeinen Grases zugleich ihren ordentlichen Geschmack.

Auch Schaafe fressen den Klee sehr gerne. Man kann sich dabey einigen Vortheil verschaffen. Pferde sowol, als Kühe, pflegen, wie vom Klee, also auch vom Heu, etwas auszuschließen, daß sie nicht fressen wollen, oder im Stall ziehen. Dies geht gemeiniglich verlohren. Ich habe deswegen allezeit einige Schaafe im Pferde- und Kühstall gehalten, die sich davon genähret, und recht gut dabey gestanden haben. Man sollte nicht glauben, wie diese Thiere sich an einander gewöhnen können. Sie gewinnen sich recht lieb, und ich habe Schaafe gehabt, die die Pferde nicht verlassen wollten, wenn sie ausmußten. Sie folgten ihnen allenthalben nach, giengen mit ihnen aus dem Stall und wieder hinein, ohne dazu im geringsten angetrieben zu werden.

Schweine fressen den Klee recht begierig. Er muß ihnen aber geschnitten in den Trog gegeben werden, weil sie sonst darauf herumtreten, und ihn durch ihren Urin verderben. Sie müssen auch nicht zu viel davon bekommen, weil er sehr hitzig ist. Man kann es merken, sobald man sich nur dem Viehstall nähert, da einem die Hitze recht entgegen schlägt.

Pferde läßt man bey solchem Futter brav arbeiten und zuweilen die Ader öffnen.

Bey dem Futter mit Klee ist zu beobachten, daß der gemähte Klee im Hause nicht dicht auf einander gelegt werden müsse. Er erhitzt sich sonsten, und das Vieh will ihn nicht fressen. Je dünner er aus einander gestreuet wird, desto besser ist es.

Wenn der Klee bey der Aussaat seine gehörige Düngung bekommen hat; so braucht man sich nun nicht weiter um ihn zu bekümmern. Er steht im Winter sonder Gefahr, ohne alle Bedeckung und leidet keinen Schaden. Nur diejenigen, die bey der Aussaat desselben mit dem Dünger sparsam gewesen sind, machen sich dadurch auf die folgende Zeit viele Mühe. Diese müssen alle Herbst etwas kurzen Mist darüber bringen, und solchen im Frühjahr wieder abharken. Sie gewinnen aber dadurch nichts mehr, als andere.

Ganz etwas besonders ist es, daß der Maulwurf ein Kleefeld gewaltig durchwühlet, und

einen Haufen Erde bey dem andern aufwirft. Diese müssen im Frühjahr mit einer verkehrten Hacke aus einander geschlagen und geebnet werden, damit der darunter befindliche Klee nicht gedämpft werde. Darauf fährt man mit einer schweren Walze über den Klee, damit der im Winter etwas aufgefrorne Klee wieder niedergedrückt, und seine Wurzeln befestigt werden.

Man kann den Klee auch zum Heumachen gebrauchen. Das ist ein besonders großer Vortheil für den Landmann in solchen Gegenden, wo es an sonstigen genugsamen Wiesen fehlet. Ich muß aber auch sagen, daß es sehr schwer halte, ihn, seiner Fettigkeit wegen, zu trocknen. Man kann ihn dreymal im Jahr mähen, niemals aber eher, als wenn die Pflanzen voller Köpfe sind, und einige schon in der Blüthe stehen. Alsdann ist es die rechte Zeit ihn zu mähen, und es muß alsdann geschehen, weil sonst die Wurzeln gar zu sehr entkräftet werden, und nur wenige Schossen wieder austreiben. Zum erstenmal geschieht es etwa im Anfange des Junius. Zum zweytenmal gegen die Mitte des Julius. Zum drittenmal aber in der Mitte des Augusts. Die zwote und dritte Schur sind nicht so ergiebig als die erste. Man sucht sich jedesmal zum Mähen eine gute Witterung aus, von welcher man vermuthet, daß sie einige Tage gut bleiben werde. Alsdann schlägt man seinen Klee nieder. Wer Gelegenheit dazu hat, der

thut

thut wohl, wenn er den gemähten Klee sogleich anders wohin bringen läßt. Dadurch gewinnet er den Vortheil, daß die Kleepflanzen nicht zu sehr zertreten werden, und Luft erhalten, fortzuwachsen. Bey gutem Wetter läßt man den Klee gleich beym Mähen aus einander streuen, damit er welk werde. Hat es den Anschein, daß es die Nacht trocken bleibe; so kann man ihn ausgebreitet liegen lassen. Er bethauet zwar wohl, weil er aber noch grün ist, so schadet ihm solches nicht allein nicht; sondern er wird auf diese Weise einen Tag eher trocken. Scheint es aber am Tage, da er gemähet wird, daß es regnen wollte; so läßt man ihn im Schwade liegen, und kehrt ihn bey guter Witterung nur blos um. Ueberhaupt erfordert er fleißige Hände. Je dünner er gleich ausgebreitet wird, desto geschwinder trocknet er. Einige haben die üble Gewohnheit, beym Heumachen die Harke hinterwärts zu halten, und in dem Gras oder Klee was herum zu klaffen. Dadurch rollen sie den Klee zusammen, treten auch mit den Füssen auf demselben herum, und machen, daß sie ein Paar Tage mehr zum Trocknen desselben bedürfen. Besser ist es, mit der Harke vor sich wegzuhauen, den Klee mit der Harke von der Erde etwas in die Höhe zu schlagen, damit er luftig zu liegen komme, und allemal erst vor den Füssen reine Bahn zu machen. Man bringe ihn alsdann nachmittags bey gutem

Sonnenschein recht warm in Haufen, streue ihn aber des Morgens nicht eher aus einander, bis der Thau völlig abgetrocknet ist; so wird man bey gutem Wetter in höchstens 5 Tagen seinen Klee getrocknet haben.

Vor Regen muß man sich beym Kleetrocknen sehr hüten, indem er schwarz davon wird, und kein so angenehmes Futter bleibt, als er sonst zu seyn pflegt. Man muß sich wundern, wenn man sieht, wie der Klee beym Trocknen zusammen schrumpft.

Einige halten dafür, daß der Klee das Land mager mache und aussauge. Allein solches ist irrig. Ich weis aus eigner Erfahrung, daß man gute Korn- und Flachserndten darnach ziehen könne.

XIII.

Vom nützlichen Gebrauch der Walze bey der Feldarbeit.

Unter andern Geräthschaften die der Landmann zur Bestellung seines Feldes gebraucht, verdient insonderheit die Walze mehrere Aufmerksamkeit, als von Vielen bisher darauf gewendet worden. In den Marschländern bedient man sich derselben im Frühjahr bey verschiedenen

nen Gelegenheiten. Man säet z. B. Leinsaamen, Gerste und dgl., und nachdem solches geschehen ist, fährt man mit der Walze darüber her. Das geschieht wol hauptsächlich um die großen Erdklöße damit zu zerbrechen, und das Land zu ebnen. Aber man führt sie auch über den grünen Rocken und Weizen her. Aus welcher Ursache? um den jungen Pflanzen dadurch mehrere Festigkeit in der Erde zu geben und ihren Wachsthum zu befördern.

Sollte nicht die Walze auch auf dem Sandlande mit Nutzen gebraucht werden können?

Ich vermuthe es allerdings, und wundre mich, daß sie bisher unter den Landleuten auf der Geest so sehr unbekannt gewesen ist.

In dem Sandlande frieren die Winterpflanzen, von welcher Art und Beschaffenheit sie auch seyn mögen, sehr auf. Man nähere sich nur einem Rockenfelde, so wird man sich davon überzeugen können. Die Wurzeln stehen zum Theil über der Erde, und die Pflanzen sind von der Erde entblößt. Fährt man nun mit der Walze über ein solches Rockenfeld, so werden die Pflanzen nieder gedrückt, und die Wurzeln mit der Erde wieder verbunden. Dadurch muß nothwendig der Wachsthum derselben befördert, und eine reichlichere Erndte bewürket werde.

Ein Paar Oerter sind mir bekannt, da man sich der Walze bedient, und zwar mit gutem Nutzen. Ob es aber recht sey, dieselbe auch

im Herbste zu gebrauchen, daran zweifle ich gar sehr. Alsdann ist das Land an sich nicht allein schon etwas feucht, sondern es würde auch durch die Herbstwitterung, durch Regen und Schnee wie eine Diele werde, wenn es zuvor wäre gewalzt worden. Das Korn würde schlecht gerathen. Ich weis mir auch nicht zu erinnern, daß man im Herste in der Marsch die Walze gebraucht hätte.

XIV.

Vom Aufschwellen des Hornviehes und den Mitteln, entweder demselben vorzubeugen, oder solches zu curiren.

Das Aufschwellen oder Auflaufen des Hornviehes, davon sich im 72. Stücke des Hannoverischen Magazins vom Jahre 1775, ein kurzer Aufsatz findet, ist eine Krankheit, die in unsern Gegenden so gar bekannt nicht ist, weil man in Ansehung der Fütterung des Viehes, von der altväterischen Weise noch zur Zeit nicht gerne abgeht. Würde man aber künftig mehrere, mit künstlichen Gräsereyen besaamte Viehweide erzielen, oder mit der Zeit die Stallfütterung, die doch ihre großen Vortheile hat, und

bey

bey mehrerer Vertheilung der Gemeinheiten, mehr nothwendig seyn wird, gemeiner werden; so dürfte auch diese Krankheit des Hornviehes leicht gewöhnlicher werden, wenn man anders die, bey desselben Fütterung so nöthige Vorsicht nicht anwendet.

Man nennet diese Krankheit das Aufschwellen oder Auflaufen, und es äußern sich dabey folgende Umstände: Das Vieh, das mit derselben befallen ist, befindet sich über die massen übel, und schwellet, besonders an der linken Seite zwischen den Ribben und dem Hüftbeine, stark auf. Die beyden großen Schlagadern, die von den untern Spitzen der Schultern längst dem Rücken hingehen, schlagen auf eine erstaunliche Art. Zwo Blutadern, welche unten längst dem Bauche hinlaufen, die man sonst auch die Milchadern zu nennen pfleget, schwellen ganz außerordentlich dick auf. Dabey hat es ein starkes Fieber, das mit einem wilden Herumgucken und einer weiten Aufsperrung seiner Augen vergesellschaftet ist. Auch der Panzen dehnet sich zu einer übermässigen Größe aus.

Dies sind die Kennzeichen der Krankheit, die sich alsdann äußern, sobald die Krankheit selbst da ist, welche, wenn man nicht schleunige Hülfsmittel dawider gebraucht, so gefährlich ist, daß sie dem Vieh, das davon angegriffen wird, ohnfehlbar einen plötzlichen Tod zuziehet.

Die Ursachen dieser Krankheit sind von verschiedner Art. Von jungen Vieh und Kälbern hat man anmerken wollen, daß entweder eine Erkältung Schuld daran sey, oder daß sie daher rühre, daß man sie vielfältig im Nassen haliegen lassen. Ich kann nicht eigentlich bestimmen, in wiefern solches gegründet sey. Wenn aber dennoch beydes dem Vieh in mancherley Betrachte schädlich seyn kann, so hat ein Landmann auch vorzüglich dahin zu sehen, daß er seinem Viehe dadurch keinen Unfall, und seinem Vermögen keinen Schaden und Nachtheil verursache.

Bey größerm Hornvie aber rührt diese Krankheit ohne allen Zweifel von dem häufigen Fressen des rothen Klees (Steinklees) her, der ein gefährliches Futter für Rindvieh, und Pferde, besonders aber ein tödtendes Gift ist, wenn er bey schwerem Thau und im Regen gefüttert und genossen wird.

Die Verfasser des engländischen Werkes a Ompleat Body of Husbandry, davon 1759 zu Hamburg eine teutsche Uebersetzung herausgekommen ist, geben von den nachtheiligen Folgen des Kleefressens in dem zweyten Theile S. 573 folgende Nachricht, dadurch jenes bestätigt wird.

„Klee, sagen sie, ist ein sehr weiches Futter für das Vieh, und es ist so begierig darnach, daß es ihn öfters sehr unmäßig frißt. Wenn

man

man also nicht sorgfältig dabey ist, zumal bey sehr reichem Klee, so entstehen sehr große Unordnungen daraus. — Die Gefahr, so damit verknüpft ist, wenn man das Vieh in frischen Klee jaget, ist diese, daß es so viel frißt, daß es bersten mögte. Und daher ist es am besten, es erst im Stall mit frischgemähten Klee zu füttern, daß es selbigen erst gewohnt werde, ehe man es aufs Land jägt, sich vollends darinn satt zu fressen. —— Auch muß man auf die Beschaffenheit des Viehes Acht haben, denn einiges kann eine reiche Nahrung besser vertragen, als das andere. Und dem Vieh, wovon man glaubt, daß es am ersten Schaden davon nehmen könne, muß man im Anfange lieber Stroh mit Klee zu fressen geben, und sie allmählig zu diesem reichen Futter gewöhnen. —— Die rechte Methode ist diese, daß man es zuerst am Mittag eines heißen Tages darauf treibe, wenn es vorhin gefressen hat, und wenn die Blätter des Klees ein wenig welk sind. Die größte Gefahr, die dieses Futter verursacht, äußert sich alsdann, wenn es zu begierig gefressen wird, und wenn der Thau noch darauf ist. — Auch muß man hierbey auf das Wetter sehen, denn die Erfahrung zeigt, daß Klee im nassen Wetter den Pferden Schaden thut, aber nicht so leicht im Trocken."

Die den Ursachen nachgespührt haben, woher es komme, daß der Klee, wenn er im Thau

oder im nassen Wetter gefressen wird, dem Vieh schädlich ist, halten dafür, daß solche nicht schwer zu entdecken sind. Man will solches den vielen subtilen Luftbläschen zuschreiben, die mit dem Klee verschluckt werden, welche nachdem sie durch die Hitze des Magens ausgedehnt worden, ein so übermäßiges Aufschwellen verursachen, daß weder die Lunge Raum behält, ihr Geschäft zu verrichten, noch auch das Herz sich ausbreiten kann, so daß schlechterdings eine Hemmung des Umlaufs des Bluts erfolgen muß. Daß sich die Sache also verhalten müsse, scheint offenbar zu seyn. Denn so lange das Vieh aufschwellet, ist es sehr unruhig und voller Angst. So bald aber der Geschwulst fällt, so endigt sich auch augenblicklich alle Unruhe und heftige Bewegung.

Diese Luftbläschen bestehen nicht in der Einbildung, sondern man kann sie an einem warmen thauigten Maymorgen gewahr werden, da man auf dem Rande der Blätter eines jeden Kleezweigleins mit unbewaffneten Augen gleichsam eine Franze von kleinen Kugeln, welche den Kügelchen des Queckſilbers ähnlich sind, bemerken kann. Solche werden, wenn die Hitze des Tags zunimmt, weiter ausgedehnt, und steigen in einem Dunst auf, bis das Gras oder der Klee endlich ganz trocken wird.

Da das Hornvieh sein Futter nicht käuet, sondern es nur mit der Zunge abschlägt, und

geradeswegs verschluckt, so ist leicht zu begreifen, daß die Luftblassen müssen unzertheilt in den Magen gebracht werden. Zwar ist das Nachmath (Grummet) eben so geneigt dergleichen zu verursachen, allein da selbiges von einer zärtern Beschaffenheit ist, als der Steinklee, so schlägt solches auch leichter durch, als die starken Stengeln des Steinklees.

Man muthmaßt nicht ohne Grund, daß diese Krankheit von dem Ueberflusse des Alkali in dem Futter herrühre, dergleichen Salz geneigt ist, eine faule Gährung zu befördern, wo es nicht durch ein Acidum überwunden wird. Es läßt sich daher erklären, warum das Vieh dem Aufschwellen alsdann mehr und eher unterworfen ist, wenn der Klee vom Thau oder Regen befeuchtet ist. Dies Wasser hat nemlich sehr viel Alkali bey sich, und dieses nebst dem, das davon in der Weide ist, überwältigt das saure Salz in dem Speichel des Maules des Thieres, welches sich bey dem ersten Käuen nicht in gehöriger Masse mit dem Futter vermischen kann, so daß dieses vor der Fäulnis bewahrt würde. Wenn aber trocknes und mageres Futter in geringerer Quantität gefressen wird, so vermischt sich der Speichel schon bey dem ersten Käuen damit hinlänglich, es vor der Fäulnis zu bewahren. Bey dem Wiederkäuen aber kömmt noch mehr davon unter das Futter, welches denn dadurch, und durch die verdauende Eigenschaft des

Speichels hinlänglich klein wird, durch die Falten des zweyten Magens des sogenannten Salters zu gehen.

Hieraus scheint zu erhellen, daß, wenn dem Vieh, so bald man sieht, daß es anfängt zu schwellen, eine Quantität Saures, oder Säfte von sauern Trauben, mit gemeinem Salz vermischt, gegeben würde, dieses hoffentlich das fernere Aufschwellen verhindern würde. Ich wünschte, daß jemand, dem sich eine Gelegenheit dazu darbietet, einen Versuch damit anstellen, und von dessen Erfolg im Hannoverischen Magazin eine Nachricht ertheilen wollte. Dem Hn. Superintendenten Münch zu Clötze muß diese Krankheit bisher nicht vorgekommen seyn, sonst würde von ihm dabey die Belladonna gewiß schon gebraucht worden seyn. Wenigstens erinnere ich mich nicht, jemals etwas davon gelesen zu haben. Sollte sie aber von ihm bey dieser Krankheit schon angewandt worden seyn, so hoffe ich, derselbe werde, wenn auch der Gebrauch derselben vielleicht nicht der glücklichste gewesen wäre, darum ebenfalls eine kurze Anzeige geben.

Man kann dieser Krankheit dadurch vorbeugen, daß man das Vieh davor hüte, daß es nicht im Thau oder Regenwetter auf das Kleefeld komme, und daß man demselben anfangs Klee mit Strohhecksel vermischt, zu fressen gebe. Ueberkömmt ihn aber dennoch diese Krankheit; so muß man auf Mittel denken, selbige zu curiren.

Ich

Ich erinnere mich, entweder gehört oder irgendwo gelesen zu haben, daß man ein Handtuch nehmen, und das Vieh damit umwinden solle, damit es nicht platze, welches bey der Krankheit wol geschehen kann. Allein mir scheint dies Mittel nicht hinreichend zu seyn.

Meinem Bedünken nach bestünde der erste Versuch, den man damit zu machen hätte, darinn, daß man ein solches Stück Vieh durch Umhertreiben, in starker Bewegung erhalte, weil es dadurch oftmals von selbst zum Misten gebracht wird. Sobald solches erfolgt, sobald wird auch das fernere Aufschwellen verhindert und vermindert. — Andere rathen folgendes Mittel an: Man nehme

Kümmelsaamen, Wachholderbeeren
Lorbeeren, Chamillenblumen
Coriandersaamen, von jedem 1 Hand voll.

Die Saamen werden in einem Mörsel zerstossen, und mit den Blumen in ein Gefäß gethan, darauf 3 Quartier Wasser gegeben werden, die man auf zwey Quartier einkochen läßt. Sodann wird selbiges durchgeseiget, und ferner hinzugethan;

Glaubers Salz
gemeines Küchensalz, von jedem $\frac{1}{2}$ ℔.

Solches läßt man darin zergehen, und giebt darauf hinzu:

Oel oder Butter, 1 ℔
chymisches Aniessaamenöl, $\frac{1}{2}$ Unze.

Diese

Diese Vermischung wird auf gehörige Art warm gemacht, darauf in eine zinnerne Spritze gethan, und dem Vieh als ein Clystier ganz beygebracht. Der Erfolg davon ist dieser: das Vieh läßt alsdann eine große Menge Wind aus, welcher den Stall und Hof mit Gestank erfüllet, und nach einem Paar Stunden befindet es sich wieder ganz wohl.

Dieß Mittel aber, so gut es sonst auch immer seyn mag, hat doch seine großen Unbequemlichkeiten. Denn außerdem, daß nur wenige Landleute diese Medicamente in ihren Häusern stets vorräthig haben, und doch schleunige Hülfe geschafft werden muß, so wird auch zum Kochen und Einkochen derselben so viele Zeit erfordert, daß in derselben, das mit der Krankheit behafftete Vieh leicht umfallen und sterben kann.

Ich rathe daher ohnmaßgeblich ein anderes und zwar weit leichteres Mittel an, das eben so würksam ist, und dazu man ungleich eher gelangen kann. Es besteht solches darinn: Man fülle eine abgekürzte Pfeife mit Tabak, (der engländsche ist der beste,) winde oben um den Stiel etwas Heede, damit das Vieh nicht verletzt werde, zünde solche alsdann an, und applicire sie als ein Clystier, so wird solche durch die Luft des Thieres von selbst ausgeraucht, und es erfolgt darauf ohnfehlbar alsobald Oefnung. Sobald aber diese erfolgt, wie es denn allemal geschieht, so bekömmt das Vieh sogleich viele Linderung.

Darzu

Darzu kann auch folgendes gebraucht werden: Man koche ½ ℔ Engl. Taback (Petum optimum) in 1 Quart. dünnen Bier, lasse solches ½ Stunde kochen; alsdann drücke man den Taback aus, und mache einen Klumpen davon; stecke solchen, wenn er so weit abgekühlt ist, daß er nicht mehr brennen kann, dem Vieh in den Hals, daß es ihn hinunter schlucke, thue darauf den Trank, in welchem man ein wenig alte Butter zergehen lassen muß, in eine Bouteille, und giebt ihm solchen, vermittelst derselben lauwarm nach, so wird die beste Würkung darauf erfolgen.

Man wende mir nicht ein, daß zum Kochen und Abkühlen desselben ebenfalls einige Zeit erfordert werde. Das schadet nichts, indem das vorhergegangene Clystier schon einigermaßen würksam gewesen ist.

Dies Mittel mögte ich auch gerne zum fernern Gebrauch und Versuch bey der Viehseuche empfehlen. Man gebe nemlich einem solchen von der tödlichen Seuche befallenen Stück Vieh, es mag Oefnung haben oder nicht, täglich, Morgens und Abends ein Tabaksclystier, und täglich zu Mittag den Klump nebst den Trank. Es thut recht gute Dienste, wenn man dem Vieh nichts weiter, als täglich einige Braunkohlblätter zu fressen giebt. Ich glaube noch, daß ich einstmals bey der Viehsäuche ein Stück würde gerettet haben, das ich auf diese Art behandelte. Ich hatte es schon 12 Tage damit hingehalten, und es fing an

wieder

wieder munter zu werden und aufzuhören, wenn sich in der Nachbarschaft etwas regte. Allein zu eben dieser Zeit ward mir ein anderes Mittel bekannt gemacht, davon ich dem Vieh viel schleunige Hülfe versprach. Ich verließ die vorigen Medicamente, und gebrauchte dieses, da es denn nach einigen Tagen starb.

Sollte dieses Mittel aber beym Aufschwellen des Rindviehes wider Vermuthen keine Hülfe leisten, so ist kein andrer Weg übrig, als daß man zu einem gewaltsamen Mittel, (ich meyne zu dem Strechen desselben,) seine Zuflucht nehme, dabey man allemal ganz sicher fahren wird, wenn man nur die gehörige Vorsicht dabey beobachtet.

Man kann sich dazu füglich eines scharfen Federmessers bedienen. Mittelst desselben sticht man, so tief man kann, und wenigstens 2 : 3 Zoll durch den geschwollnen Theil, der sich am höchsten nahe an dem Hüftbein erhebt. Die beste Stelle ist ohngefähr 3 Zoll vom Hüftbein und 2 Zoll unter demselben, weil an diesem Orte der Magen am ersten erreicht werden kann. Darauf steckt man einen starken Federkiel, oder eine kleine Röhre von Ahorn *) in die Oefnung, so wird der Wind hinlänglich abgeführt werden. Was die Größe

der

*) Die Chirurchi bedienen sich bey der Wassersucht eines Instruments, das sie Trokar nennen, damit nicht allein die Oefnung gemacht, sondern auch zugleich eine Röhre eingeschoben wird, um damit das Wasser abzuzapfen. Sollte nicht auch bey dieser Krankheit ein solches Instrument mit Nutzen gebraucht werden können?

der Wunde anbetrift, so ist eben nicht viel daran gelegen, solche zu bestimmen, indem es dem Fleisch des Rindviehes eigen ist, sehr leicht zu heilen, und nie zu schwären.

Es versteht sich von selbst, daß man zu dieser Operation ein scharfes Messer nehme, damit sie desto besser von statten gehe. Will man zur geschwinden Heilung der Wunde ein Mittel gebrauchen, so bestreiche man selbige mit folgender Salbe, die bey allen Wunden des Hornviehes bewährt erfunden ist. Man schütte ½ ℔ Theer nebst ¾ ℔ Pferdeterpentin in in ein kleines irdenes Gefäß; setze es auf ein gelindes Feuer, und werfe, wenn es schmelzet, ohngefähr 2 Unzen Speck hinein, rühre alles wohl durch einander, und bestreiche damit, nachdem es warm gemacht ist, die Wunde alle Tage, so wird sie gar bald geheilt werden.

Zum Schlusse dieser Abhandlung muß ich annoch folgendes bemerken:

1. Man fürchte sich nicht, daß man beym Stechen des Viehes etwan die Gedärme verletze, denn wenn der Panzen so sehr ausgedehnt ist, so liegen dieselben entweder nicht mehr an dem Orte, oder es ist auch nicht sonderlich gefährlich, wenn man sie verletzet. Und gesetzt, der Wind wäre etwa in den Gedärmen eingeschlossen: müßte man denn nicht auch daselbst Luft machen, wenn die andern Mittel nicht anschlagen wollten? die Erfahrung lehret auch, daß sowol Menschen als Vieh von Darmwunden glücklich geheilet worden sind.

Gesetzt

Gesetzt aber auch weiter, daß würklich Gefahr dabey seyn könnte, wäre denn in dem Fall, da das Vieh doch würde sterben müssen, ein zweifelhaftes Mittel nicht noch besser, als gar keines?

Es ist nothwendig, bey gemachter Oefnung eine Röhre in dieselbe zu bringen, weil sich sonst das Netz leicht vorlegen, und die Winde hindern kann, heraus zu kommen. Allenfalls kann man auch das Messer einige Minuten in der Wunde lassen.

3. Einige dürften auf den Einfall gerathen, eine solche Wunde, nachdem der Wind herausgefahren ist, wieder zuzunähen; allein man kann solches auf keine Weise anrathen. Denn wo eine beständige Bewegung ist, als in den Muskeln des Bauches, und in den daran liegenden Theilen, da ist ein solches Verfahren nicht allein unverantwortlich, sondern auch grausam. Und warum sollten wir uns nicht sowol gegen die Thiere, als gegen Menschen mitleidig beweisen?

4. Man hüte sich, daß man die Wunde nicht niedriger, als etwa 2 Zolle unter dem Hüftbeine mache, denn der Koth dringt allemal mehr oder weniger aus der Oeffnung hervor. Würde man also den Einschnitt niedriger machen, so würde solches nebst der Schwere des Kothes das Heilen der Wunde verhindern, welches allemal sehr unschicklich wäre.

5. Da bey dieser Krankheit die Blut- oder Milchadern sehr aufgeschwollen sind, so thut man wohl, wenn man dem Viehe nach der Operation eine Ader öffnet. Man wird alsdenn das Blut sehr dicke, und so finden, daß es kaum einiges Serum bey sich hat.

6. Es geschiehet wol, daß ein Stück Hornvieh, das von dieser Krankheit geheilt ist, aus Unvorsichtigkeit aufs neue wieder damit befalle; alsdenn muß man eines von vorgedachten Mitteln wieder gebrauchen, oder auch das Abzapfen des Windes durch einen abermaligen Einschnitt wiederholen.

Verzeich-

Verzeichniß

der

auf dem adelichen Guthe

des

Herrn Major von Scheither

zu Alt-Lüneberg

in der Plantage befindlichen

aus- und einländischen

Gewächse.

Mit

beygefügten Bemerkungen

aus dem

Hausvater, Dieterichs Pflanzenreiche

und andern

Schriften.

Vorerinnrung.

Es ist die Linneische nähere Characterisirung einer jeden Pflanze, weil sie hier nicht zweckmäßig war, der Kürze wegen, weggelassen. Wer solche gleichwol zu wissen verlangt, den verweise ich auf den Linneus selbst, oder auf den fünften Theil des Hausvaters.

1. Acer *pseudoplatanus*, der gemeine Ahorn.
2. Acer *pseudoplatanus*; *Foliis elegantev variegatis*, Ahorn mit schön gescheckten Laube.
3. Acer *pladanoides*, der norwegische Ahorn, wird sonst auch Lenne, Rüster genannt.
4. Acer *rubrum*, roth mit männlichen Blumen, und
5. Acer *rubrum*, mit weiblichen Blumen roth blühender virginischer Ahorn. Wird auch der Silberahorn genannt, weil die Blätter unten silberfarbig sind.
6. Acer *Negundo*, virginischer Ahorn mit dem Eschenblatte.
7. Acer *sacharinum*, pensylvanischer Zuckerahorn. Aus dem Saffte desselben wird Zukker gekocht; zu welchem Ende der Baum in der Blützeit angebohrt, und der Safft davon gesammelt wird.
8. Acer *striatum*, pensilvanischer gestreifter

Ahorn. Hat dem Lerchenbaume ähnliche Borke.

9. Aesculus *Hippocastanum*, die gemeine Roß- oder wilde Kastanie.

10. Aesculus *foliis variegatis*, die Roßkastanie mit dem scheckigten Laube.

11. Aesculus *pavia*, die kleine rothblühende Roßkastanie.

12. Aesculus *pavia*; *floribus viridibus*, die kleine gelbblühende Roßkastanie.

13. Aesculus *foliis ex albo variegatis*, die Roßkastanie mit weißem scheckigtem Laube.

14. Amygdalus *nana*, der Zwergmandelnbaum, mit einfachen Blumen.

15. Amygdalus *pumila*, der Zwergmandelnbaum mit gefüllten Blumen.

16. Berberis *vulgaris*, Berberitzen. Man hat davon zweyerley Sorten. Einige Beeren sind mit einem Kerne versehen: andere aber sind ohne Kern. Sonst ein sehr nützlicher Baum. Kocht man die dünne gelbe Rinde, die zwischen dem Stamm und der äußeren Rinde befindlich ist, in Wein oder Wasser, so dienet solche wieder alle Zufälle im Munde und befestigt die Zähne, wenn man den Mund damit ausspühlt. In Wein gelegt, und davon getrunken, purgiert sie, und soll die Gelbsucht vertreiben.

Man kann den Safft bey allen Arten Speisen und Getränke, wo man sonst Citronen

tronen nimmt, gebrauchen. — Zur Gallerte ist er sehr gebräuchlich. — Auch kann er die Stelle des Citronensaffts beym Punsch vertreten.

Die Wurzel giebt auf Tuch eine sehr schöne gelbe Farbe.

17. Berberis *humilis*, die nidrigwachsende Berberitze.

18. Betula *nana*, die Zwergbirke.

19. Betula *pumila*, die niedrige amerikanische Birke mit dem feinen Blatte.

20. Betula *lenta*, die canadische oder amerikanische Birke.

21. Betula *Canadensis foliis magnis*, die canadensische Birke mit dem großen Blatt. Die Birke von Quebek.

22. Betula *alnus americana*, die americanische schwarze Eller mit dem glatten langen Blatte.

23. Betula *alnus incana*, die amerikanische weiße Eller.

Die Blätter von diesem Baume haben das besondere an sich, daß, wenn sie jung abgepflückt in ein Zimmer gestreut werden, darinn sich viele Flöh befinden, sie solche daraus vertreiben.

Das Holz ist sehr dauerhaft im Wasser, Venedig ist mehrentheils auf solches gebaut.

Das Wasser, darinn die Rinde desselben gekocht wird, soll sehr gut für die Wunden

seyn, wenn solche fleißig damit gewaschen werden.

24. Bignonia *Catalpa*, die Catalpa, oder der Trompetenbaum.

25. Carpinus *virginica*, die virginische Haynbüche.

26. Ceanothus *americanus*, der glatte Celaster.

Der Stamm verfriert im Winter leicht bis an die Wurzel, schlägt aber wieder aus und hat schöne Blumen an den Spitzen der Zweige.

Die Blätter trinkt man als Thee.

27. Celastrus *scandens*, Kletternder Spindelbaum. Baummörder.

Den letztern Namen führt er daher, weil er sich um andre Bäume schlinget und solche erstickt.

28. Cephalanthus *occidentalis*, der amerikanische Knopfbaum.

Er führet diesen Namen, weil er den Saamen in runden Knöpfen bringet.

29. Cercis *siliquastrum*, italienischer Judasbaum. Muß des Winters beygesetzt werden.

30. Clematis *viticella*, blaue gefüllte virginische Waldrebe.

31. Colutea *arborescens*, der Blasenbaum. Hat den Namen von den Saamencapseln. die wie Blasen gestaltet sind.

32. Colutea *orientalis*, *flore rubro*, der morgenländische Blasenbaum mit rother Blüte.

33. Coluta *vesicaria*, *vesicalis rubentibus*, Blasenbaum, daran die Blätter mehr ins bräunliche fallen.

34. Cornus *alba*, weißbeerigter Hartriegel.

35. Cornus*alba*, *foliis citri angustioribus*, weißbeerigter Hartriegel mit Pomeranzenblättern.

Eine niedrige sparhaft wachsende Staude, hat ein gelbes brauchbares Holz, davon auch das Wasser gefärbt wird. Die Blätter kommen an den Zweigen nur einzeln hervor, da sie sonst an den andern Sorten paarweise gegen einander über stehn.

36. Cornus *amomum*, Hartriegel aus Neuengland, mit schönen blauen Beeren.

37. Cornus *mascula*, Cornelkirsche. Die Frucht ist anziehend und weinsäuerlich, daher kühlend und magenstärkend. In den Apotheken wird ein Rob daraus bereitet.

38. Cornus *sanguinea*, der blutrothe Hartriegel.

Zu Trient soll aus den Kernen der Beere ein Brennöl verfertigt werden.

39. Crataegus *oxyacantha*, Weißdorn, Hagedorn, Mehlbeer.

40. Crataegus *oxyacanta flore pleno*, Weißdorn mit gefüllten Blüten.

41. Crataegus *azarolus*, Lazerolen, Welschmespeln.

Die Früchte sind viel größer, als die vom gemeinen Hagedorn. Sie müssen aber

so lange aufbewahrt werden, bis sie teig sind, wie die Mispeln, weil man sie nicht eher essen kann.

42. Crataegus *torminalis*, Elsbeeren, Vogelbeerbaum.

43. Crataegus *coccinea*, americanischer großer scharlachrother Hagedorn.

44. Crataegus *crus galli*, Mispel mit Pflaumenblättern mit rother Frucht.

Bringt viele große und runde Früchte an einem gemeinschaftlichem Stiele.

45. Crataegus *viridis*, großer Hahnensporn-Weißdorn, amerikanische Mispeln.

46. Cupressus *sempervirens*, die gemeine Immergrüncypresse, deren Blätter wie Dachziegeln übereinander liegen.

47. Cupressus *thyoides*, die weiße Ceder, welche man aber mit der rothen Ceder (juniperus *virginiana*) nicht verwechselt werden muß.

Sie wächst wie eine Tanne, liebt einen feuchten sumpfigten Boden, hat ungemein leichtes Holz, welches in Amerika der Fäulnis am längsten widersteht. Man macht daher auch, besonders in Canada, Schindeldächer davon, die ein ganzes Menschenalter ausdauren.

Von den Spänen desselben trinkt man auch einen Thee.

48. Cytisus *laburnum*, der Bohnenbaum. Hat schöne gelbe Blumen in langen herunter hangenden

genden Sträußen, und giebt ein schönes braunes festes Holz.

49. Cytisus *alpinus*, der schmalblätterige Bohnenbaum.

Bleibt kleiner als der vorige, und hat schwarzen Saamen.

50. Cytisus *nigricans*, schwarzer Geißklee. Eine niedrige Staude mit dunkelgrünen Blättern.

51. Cytisus *sessilifolius*, eine niedrige Staude, hat runde glatte Blätter und kurze Stengel.

52. Coronilla *emerus*, Scorpionssenne. Eine kleine Staude, die stark aus der Wurzel treibt.

53. Cydonia *oblonga*, Quittenbirn.

54. Daphne *mezereum*, Kellerhals, Pfefferbaum.

Blüht sehr früh, und hat schöne wohlriechende Purpurblüthe und scharlachfarbige Beeren. Es ist ein starkes Purgiermittel, welches oberwärts und unterwärts so stark würket, daß es wenig besser ist, als Gift. Die Wurzel würkt am stärksten. Zwölf Grane haben ein Blutspeyen und den Tod verursacht.

55. Daphne *Laureola*, immergrüner Kellerhals. Hat eben die Eigenschaft wie der vorige.

56. Elaeagnus *angustifolia*, schmalblätterigter wilder Oelbaum. Hat weiße gepuderte Blätter, und sitzt im Junius über und über voll kleiner gelber Blumen, die mit ihrem starken Geruch eine ganze Gegend einnehmen.

57. Evonymus *europaeus*, europäischer gemeiner Spindel- oder Spillbaum.

Die Beere ist ein hefftiges Purgier- und Brechmittel. Der Baum ist auch dem Vieh schädlich. Und da sowol die Ziegen als auch Rindvieh und Schaafe, nicht aber die Pferde, davon fressen, so sind solche davon zurück zu halten. Die Frucht tödtet die Schaafe.

58. Evonymus *americanus*, immer grüner amerikanischer Spindel- oder Spillbaum.

59. Fagus *sylvatica foliis atrorubentibus*, die Blutbüche, mit dunkel purpurfarbnen Blättern.

60. Fagus *castanea*, der Kastanienbaum, mit runden sehr stachelichten Früchten.

Das Kastanienholz ist so gut, als die beste Eiche, und übertrift sogar solche in manchem Gebrauch. Besonders gut ist es zu Gefäßen, darein flüssige Sachen gegeben werden sollen, weil es, wenn es einmal eingeweicht ist, werder schwindet noch quillet.

61. Fagus *castanea pumila*, der Zwergkastanienbaum. Hat viel Aehnliches mit dem vorhergehenden; die Frucht bleibt aber nur klein, Es wachsen gemeiniglich 5 bis 6 Kapseln an einem Stiele traubenförmig zusammen, jede hat aber nur einen Kern.

62. Fraxinus *excelsior*, die gemeine hohe Esche.

Mit der Rinde giebt man den vorher gelb gefärbten Tüchern eine blaue Farbe.

Der

Der Safft von dem Eschenlaube soll ein sicheres Mittel wider den Biß giftiger Natern seyn, wenn solches klein gehackt, mit Brantewein im Mörsel zerstossen und nachmals ausgepreßt wird. Davon reicht man den Kranken alle halbe Stunden ein Spitzglas voll, und macht von den ausgepreßten Blättern einen Umschlag über die Wunde.

63. Fraxins *americana*, die corolinische Esche, weiße Esche.

64. Fraxinus *calabriensis*, die calabrische Esche.

65. Fraxinus *florifera*, die Blumen tragende Esche.

66. Genista *hispanica*, spanischer stachelichter Genster.

67. Genista *lusitanica*, portugisischer Genster. Hat einen blätterlosen Stamm, und ins Creuz stehende Stacheln.

68. Genista *sagittalis*, zwergankerförmiger Genster.

69. Genista *tinctoria*, Färbe-Genster.

Die Frucht ist eine Schote, mit einem oder etlichen nierenförmigen Saamen, dem man nebst dem Kraut eine purgierende Kraft zuschreibt. Das Kraut färbt gelb. Aus der Asche der verbrannten Pflanze wird ein fixes Salz ausgelauget.

70. Gleditsia *triacanthos*, dreystachlichter Schotendorn. Heuschreckenbaum.

Mit einem Stamme, aus dessen Wur-

zeln

zeln dreyfache Stacheln entspringen. Der Baum wächst 30 bis 40 Fuß hoch, und hat breite braune, einen Fuß lange, Schoten.

71. Hedera *helix*, Epheu, Baumwinde, Wintergrün. Klettert an alten Bäumen hinauf.

72. Hedera *quinque folia*, Jungfernwein, eben wie die vorige, nur daß diese Pflanze im Winter die Blätter verliert.

73. Hippophae *rhamnoides*, Meerkreuzdorn. Wächst am Meerstrande in sandigen Gegenden. Die Beeren dieses Strauches färben gelb. Sie können auch gegessen werden.

74. Hydrangaea *arborescens*, eine nordamerikanische Pflanze, die alle Jahre neue Schüsse aus der Wurzel zu treiben pflegt. In gelinden Wintern bleibt auch der alte Stamm.

75. Hypericum *andessaemum*, breitblätteriges Beeren tragendes Johanniskraut. Hat gelbe Blumen und purpurrothe Beeren, wenn sie reif sind.

76. Hypericum *canariense*, canarisches staudigtes Johanniskraut.

77. Hypericum *ascyrum*, immergrünes canarisches Johanniskraut, mit schönen großen Blumen.

78. Hypericum *Kalmianum*, amerikanisches Johanniskraut, mit schmalen gleichbreiten lanzettförmigen Blättern.

79. Ilex *aquifolium*, die gemeine Hülse, Stechpalm.

Eine beständig grüne Staude, die sich aber nicht anders, als mit voller Erde verpflanzen läßt. Sie friert im Winter zuweilen ab, treibt aber aus der Wurzel wieder aus.

Von der Rinde dieses Baums wird in England der Vogelleim gemacht, der ein kräftig Mittel ist, und zur Zeitigung harter Geschwülste dienet.

80. Ilex *acanthos foliis laureis*, die Hülse mit dem Lorbeerblatt ohne Stacheln.

81. Juglans *regia*, die gemeine Wall- oder welsche Nuß.

Die innere Rinde des Baumes macht Erbrechen. Aus den Kernen wird ein Oel gepreßt. Die Scheidewand der Kerne hat eine zusammenziehende Kraft, und mit der schönen Wurzel desselben werden Schränke, Stühle u. dgl. Sachen, ausgelegt.

82. Juglans *nigra*, die schwarze amerikanische Wallnuß.

Die Schaale der Nuß ist so hart, daß man sie mit einem Hammer zerschlagen muß. Der Kern ist von sehr ölichten und ranzigen Geschmack. Das Holz ist mehr schwarz, als alles übrige Stammholz.

83. Juniperus *communis*, gemeiner Wachholder.

Die Kerne sind das erste Jahr grün und reifen erst im andern Jahre. Es wird daraus ein starkriechendes Oel bereitet. Dies

wird

wird in langwierigen Krankheiten, die ohne Fieber sind, als eine gewürzhafte, reizende und auflösende Arzeney zu einigen Tropfen mit Zucker gegeben. Es giebt ein gut urintreibendes, die monatliche Reinigung beförderndes Mittel ab, und stärkt den Magen.

84. Juniperus *virginiana*, die rothe Ceder.

85. Juniperus *sabina*, *foliis variegatis*, der Sagebaum mit gescheckтem Laube.

Die Blätter haben einen starken widrigen Geruch und scharfen Geschmack. Sie treiben den Urin, die Frucht, monatliche Zeit und Würmer. Ihr innerlicher Gebrauch ist verdächtig.

86. Ligustrum *vulgare*, die gemeine Rheinweide, Hartriegel.

Die Blätter sind zusammenziehend. Die Beeren färben den Wein schwarz, und die Kartenmacher bereiten eine Purpurfarbe daraus, damit sie ihre Karten mahlen.

87. Ligustrum *foliis ex luteo variegatis*, die Rheinweide mit gelb gescheckтem Laube.

88. Ligustrum *foliis argentatis*, die Rheinweide mit dem versilbertem Blatte.

89. Liriodendron *tulpifera*, der Tulpenbaum.

In Carolina sollen sich davon Bäume finden die 30 Fuß im Umkreise halten. Die Blumen haben eine sehr große Aehnlichkeit mit den Tulpen.

90. Lonicera Periclymenum *germanicum*, gemeines

meines Geisblatt; Specklilien, mit windens den Stengeln und langröhrigten Blumen.

91. Lonicera Periclymenum *foliis finuatis et variegatis*, Specklilie mit gekrümmten schön gescheckten Laube, umwinden den Stengel.

92. Lonicera *Xylosteum*, Heckenkirsche, mit einem aufrechtem Stamme und zweyblümigen Blumenstielen.

93. Lonicera *tartarica*, russisches spätblühendes Geißblatt, tartarische Heckenkirsche mit fleischfarbnen Blumen.

94. Lonicera *symphoricarpos*, amerikanisches St. Peterskraut, mit geradem Stamm und vielblümigen Blumenstielen.

95. Lonicera *Diervilla*, diervillisches Geißblatt.

Hat den Namen daher, weil der französische Wundarzt Dierville sie aus Arcadien mitgebracht hat. Sie ist ein sehr bewährtes urintreibendes Mittel.

96. Lonicera *marilandica*, die marilandische Lonicere.

97. Mespilus *germanica*, die gemeine Mispel.

Eine kleine Birnart mit offener Blume, hat 5 harte Saamensteine. Sie ist von angenehmen säuerlichen Geschmack, muß aber auf dem Baum erst einen Frost aushalten, und nachmals teich werden, ehe man sie essen kann.

98. Mespilus *pyracantha*, der virginische immer

mer grüne Hagedorn. Im Französischen; le Buisson ardent, der feurige Busch.

99. Mespilus *amelanchier*, der Quandelbeerbaum.

100. Mespilus *canadensis*, Mispel aus Canada; bekömmt purpurfarbne Beeren.

101. Mespilus *arbuti folia*, virginischer Mispelbaum, mit dem Erdbeeren- oder Haynbüchenblatte.

102. Mespilus *cotoneaster*, der Zwergmispelnbaum mit rother Frucht.

103. Morus *alba*, der weiße Maulbeerbaum.

Dieser Baum wird insgemein wegen seiner Blätter gezogen, um die Seidenwürmer damit zu füttern, indessen bedienen sich die Perser zu solchem Ende der schwarzen. Sind aber die Seidenwürmer eine zeitlang von den weißen gefüttert worden, so darf man ihnen niemalen die Blätter des schwarzen geben, weil sie davon sterben.

104. Morus *papyrifera*, Papiermaulbeerbaum, chinesischer Maulbeerbaum.

Von der Rinde dieses Baums machen die Japaner Zeuge, Tuch, Papier und viele andere Sachen. Man sehe Dieterichs Pflanzenreich II. Th. S. 1076 folg.

105. Myrica *cerifera*, der Wachsbaum.

Aus den Beeren desselben kocht man in Amerika ein Wachs oder Talg. Dies ist theurer, als gemeines Talg, aber wohlfeiler

als Wachs. Aus diesem Talg werden Lichter an vielen Orten versendet. Man mischt aber gemeiniglich etwas von gemeinen Talg mit unter. Die Lichter von solcher Art lassen sich nicht so leicht biegen. Sie schmelzen auch nicht so bald im heißen Sommer, wie die andern, brennen beynah besser und langsamer, und dämpfen nicht so sehr, sondern lassen vielmehr einen angenehmen Geruch nach sich, wenn sie ausgelöscht werden. Man macht auch aus dem ausgekochten Fette eine Seife, die einen angenehmen Geruch hat, und die beste zum Rassiren ist. Auch wird es von Aerzten und Wundärzten gebraucht, die es zu einem Pflaster bey Verwundungen für ungemein dienlich halten.

106. Periploca *graeca*, indianische Rebe, Hundswinde.

Eine schlingende Pflanze, die in gelindem Winter aushält, starken Frost aber nicht vertragen kann.

107. Philadelphus *coronarius*, wilde Jasmin. Seine Blumen haben einen angenehmen Geruch.

108. Philadelphus *nanus*, niedriger wilder Jasmin, mit gefüllten Blumen.

109. Pinus *sylvestris*, die gemeine Führe, Kiefer, Kienbaum. In der Schweiz: Thäle, Perge, Ziegenholz, Füre.

Das Holz wird in einigen Ländern von

den Bauern statt des Lichtes gebraucht. Aus ihm werden die Mastbäume und aus seinem Harze das Pech und der Theer gemacht.

110. Pinus *montana*, Krumholzbaum, Zunderbaum.

Von ihm kömmt das Krumholzöhl.

111. Pinus *strobus*, die Lord-Weymuths-Führe.

Ein schöner Baum, mit einer glatten glänzenden bräunlich grünen Borke, und langen dünnen weißgrünlichen Nadeln. Das Holz ist brauchbar und giebt Mastbäume.

112. Pinus *abies balsamea*, die Balsamtanne, die Tanne von Gilead.

In der Borke bemerkt man viele hervorstehende Beulen, welche ein häufiges klares riechendes Harz enthalten, daher man sie die Balsamtanne nennet.

113. Pinus *Larix*, der Lerchenbaum.

Dieser Baum ist wegen seines geschwinden Wachsthums der Ceder vorzuziehen. Das Holz ist röthlich, braun und geflammt, sehr hart und fest. Es widersteht dem Feuer vor allen andern Arten. Im Wasser wird es steinhart, daher ist es zum Schiffsbau sehr dienlich. Aus der innern Rinde dieses Baumes werden in Rußland so feine weiße Handschuh gemacht, als von dem feinsten Leder immer werden können. Der Baum hat vielen harzigen Saft. Derjenige, welcher von selbst heraus fließt, und in Frankreich *Bijou*

genannt wird, hat so viele Kraft, als der peruvianische Balsam. Der aber durch das Aufritzen der Rinnde herausläuft, ist nicht so gut, und unter dem Namen venetianischer Terpentin bekannt genug.

114. Pinus *americana alba*, die weiße nordamerikanische Führe.

115. Pinus *larix sibirica nigra*, der sibirische schwarze Lerchenbaum.

116. Pinus *abies laxa*, die weiße amerikanische Pechtanne.

117. Pinus *Suedica*, die nordische Mastkiefer, die schwedische Fichte.

Von dieser kömmt die schwedische Borke, welche von so allgemeinem Gebrauche ist, daß sie alle Kinder essen. Die beste Zeit, sie zu sammlen ist, wenn die Fichte $\frac{1}{2}$ bis 1 Finger lange Schößlinge ausgetrieben hat. Die Rinde wird an den Gliedern rund herum abgelöset, und sodann wie eine Haut vom Stamm abgezogen. Alsdann wird der Splint, welcher pulpös, süß und von der Consistenz, einer Gallert ist, von dem Stamme mit einem Messer oder einem messignen Drath abgezogen, darauf zusammen gelegt, und zur Delikatesse roh, frisch und unzubereitet, gegessen. S. Dieterichs pfl. R. S. 1103, f. und *Linn.* Oel. Reise S. 32.

118. Platanus *orientalis*, der ächte morgenländische Platanus, oder Ahorn.

Wächst in feuchten Gegenden bald zu einem ansehnlichen Baum, und wird in den Morgenländern unter die größten Bäume gezählt.

119. Platanus *occidentalis*, *foliis lobatis*, der amerikanische Platanus.

Dieser Baum geht dem vorigen im Wachsthum vor, und bekömmt eine ansehnliche Dicke und Höhe. Man will abgehauene Stämme gesehn haben, die 3 Ellen im Durchschnitt gehalten haben. Er breitet seine Zweige nicht weit aus, hat auch nicht viele Nebenzweige, sondern treibt nur einen hohen geraden Schafft mit einem dicken Busch in der Spitze. — Sein Fehler ist, daß die Borke aufspringt, und abberstet.

120. Platanus *hispanicus*, der spanische Platanus.

Seine, mit einer feinen weißen, sich ablösenden Wolle bedeckten, Blätter sind breiter, und die Ecken mehr zugespitzt, als an dem occidentalischen, aber nicht so scharf und groß, als an dem orientalischen.

121. Populus *nigra*, die schwarze Pappel.

Er wird ein großer Baum, und kann durch Setzlinge fortgepflanzt werden. Die zerriebenen Knospen geben im Frühjahr einen balsamischen Geruch. Er leidet kein Unterholz. Zum Brennen ist er nicht besser, als die Linde. Man kann allerley Hausgeräth daraus

verfertigen. Die daraus geschnittenen Bretter lassen sich nicht leicht glatt hobeln.

122. Populus *nigra italica*, die schwarze italienische Pappel.

Dieser Baum macht sich in seinem Wuchse sehr kenntlich, indem er alle Aeste aus dem Stamm gerade über sich treibet, so daß sie gleich einem Besen über sich und nahe zusammen stehen, dahingegen andere Pappeln ihre Aeste sperrhaft aus einander breiten. Man hält ihn für den allernutzbarsten Baum.

123. Populus *alba*, die weiße oder Silberpappel.

Wird ihrer Blätter wegen also genennet, die auf der untern Seite ganz weiß sind.

124. Populus *balsamifera* vel *Tacamahaca*, die Balsampappel, oder Tacamahacpappel.

Dieser Baum ist sehr dauerhaft, und treibt eine Menge Wurzelsprossen aus. Ein sehr klebrichtes balsamisches Harz, welches kräftig und wohlriechend ist, findet sich an dem äußersten jungen Triebe, jungem Laube und den Augen, daraus es beständig spritzet. Wenn man mit den Fingern daran reibet, so verliert sich der Geruch, der mit der Rhabarber viel Aehnliches hat, den ganzen Tag nicht. Aus den Knospen wird auch ein Spiritus gemacht, der eine starke harntreibende Kraft hat, und in vielfältigen Krankheiten mit Nutzen zu gebrauchen seyn soll.

125. Potentilla *fruticosa*, staudiges Fünffingergewächs.

Wächst nicht unter dem Tropfenfall von Bäumen.

126. Prunus *cerasus flore pleno*, der Kirschbaum mit gefüllter Blüthe.

127. Prunus *padus virginiana*, die virginische Vogelkirsche.

Der Baum hat viel Aehnliches mit unsern Vogelkirschen. Das Holz desselben ist sehr schön und sieht vortreflich aus. Es hat eine schöne Farbe, und schickt sich gut zu allerley Tischlerarbeit. Je älter die Sachen sind, die daraus verfertigt worden, desto besser ist ihr Ansehn.

128. Ptelea *trifoliata*, carolinischer Staudenklee.

Eine nordamerikanische Staude von 8 bis 10 Fuß hoch, welche einen trocknen Boden liebt, und zwar in Schutz stehen will.

129. Punica *granatum*, Granatapfel.

Die Früchte oder Granatäpfel sind vom Geschmack dreyerley, nemlich süße, saure, und solche, die zwischen beyden das Mittel halten. Die Schalen der Granatäpfel haben wegen ihrer Säure eine anziehende Kraft. Man bedienet sich derselben in verschiedenen Krankheiten, in welchen man die festen Theile zusammenziehen und die Ausführung der flüssigen verhindern will. Mit Honig und

Salz vermischt braucht man sie wider das scorbutische Zahnfleisch. In den Apotheken hat man einen Granatsyrup, welcher zur Kühlung und Stärkung in Durchfällen und Blutflüssen gebraucht wird.

130. Pyrus *malus coronaria*, der virginische Apfelbaum.

Die Frucht ist klein, einem Apfel ähnlich, aber nicht eßbar. Die Blüthe hat einen angenehmen Geruch.

131. Pyrus *malus baccata*, der siberische oder Eisapfel.

Ein schöner Baum, trägt Blüthe wie ein Apfelbaum, aber nur kleine Früchte, nicht größer als unsere Heydel- oder Bickbeeren, die zum Essen nicht taugen.

132. Quercus *virginiana*, die virginische immer grüne Eiche.

Der Baum hat süße Früchte, welche ein süßes Oel geben, auch von den Einwohnern gegessen werden.

133. Rhus *coriaria*, der Gerberbaum. Sumach.

Die Blumen und Saamen haben eine zusammenziehende und kühlende Kraft. Der innere Gebrauch derselben aber ist verdächtig. Ludw. N. 122. Die Rinde färbet gelb, die Wurzel aber röthlich. Erstere kann auch zum Gerben statt der Lohe gebraucht werden.

134. Rhus *cotinus*, der Parükenbaum. Färberbaum.

Die Färber färben mit der Rinde dieses Baums blaßgelb; mit der Rinde aber von der Wurzel desselben, feuergelb. Die Rinde und das Laub wird auch von den Gerbern gebraucht.

135. Rhus *Toxicodendron*, der Giftbaum.

Auf französisch: Herbe aux puces, weil der Safft davon, wenn er auf die Haut kömmt, rothe Flecken veranlaßt.

136. Ribes *alpinum*, die Corinthenstaude.

Sie bringt nicht leicht reife Früchte, und wächst an der Sonne nicht über 2 oder 3 Fuß. Im Schatten unter andern Bäumen kann sie wol eine Höhe von 8 bis 9 Fuß erreichen.

137. Robinia *pseudoacacia*, amerikanischer Schotendorn, Wunderbaum.

Der Baum wird ziemlich hoch, treibt stark aus der Wurzel, die Blätter haben ein angenehmes Grün, und nähren kein Ungeziefer.

138. Robinia *hispida*, rothblühender Schotendorn.

Macht wegen seiner schönen purpurfarbnen Blumen ein nettes Ansehen. Die Zweige sind über und über mit röthlichweißen Stacheln versehen.

139. Robinea *caraganna*, siberischer Erbsenbaum.

Der Baum hat hellgrüne Blätter und schöne gelbe Blumen. Er verlangt ein sandiges lockeres Erdreich, darinn er die Größe einer Birke erreicht. Seine Schoten sind wie die Spargelerbsen gestaltet, und die Erbsen sind eine nahrhafte Speise für Menschen und Vieh. Der Maulwurf ist sein ärgster Feind.

140. Rosa *pinnata*, die schottische Zwergrose, mit zackigten Blättern.

141. Rosa *damascena alba*, die weiße damascener Rose.

Die Blumen sind nicht stark gefüllt, haben aber einen starken Geruch.

142. Rosa *praenestina*, *variegata plena*, die York- und Lancasterische bunte Rose.

143. Rosa *carolina flore pleno*, die carolinische gefüllte Rose.

144. Rosa *omnium calendarum flore abbido*, die weiße Monatrose.

145. Rosa *holoserica multiplex*, die Purpursammetrose.

146. Rosa *mundi dicta*, *ex rubro & albo variegata*, die bunte Roseminde.

147. Rosa *lutea multiplex*, die gefüllte gelbe Rose.

Sie verlangt einen guten Boden, und Schutz vor dem West- und Nordwind, und hat große schöne Blumen.

148. Rosa *marmorea flore pleno*, die marmorirte gefüllte Rose.

149. Rosa *provincialis flore maximo*, die Kohlkopf Provinzrose.

Ist eine der bekanntesten Rosen, die ihres starken Geruchs wegen, sehr geachtet wird. Weil sich die Blumenblätter fest über einander schließen, und die Gestalt des Kohlkopfs machen, so führt sie daher den Namen.

150. Rosa *lutea simplex*, die einfache gelbe Rose.

151. Rosa *centifolia anglica*, die engländische hundertblätterige Rose.

152. Rosa *alba flore pleno*, die gefüllte weiße Rose.

153. Rosa *villosa*, die große Hanebutte.

154. Rosa *burgundica major*, die große burgunder Rose.

155. Rosa *burgundica minor*, die kleine burgunder Rose.

156. Rosa *regalis flore maximo*, die große Königsrose.

158. Rosa *virginiana*, die virginische Rose.

Sie kömmt aus Nordamerika, treibt eine 6 Fuß hohe Staude. Die Blätter sind länglicht, unten weißlicht, und an den Seiten tief ausgeschnitten. Die jungen Zweige sind purpurfarbig, und die Blumen ohne Geruch.

159. Rosa *centifolia minor*, die kleine hundertblätterige Rose.

160. Rosa *austriaca, s. punicea*, die östreichische oder türkische Rose.

161. Rosa *cinnamomea*, die Zimmetrose.

Sie pflegt am ersten unter allen Rosen zu blühen. Die Blume ist zwar nur klein, aber von einer schönen purpurfarbe und riecht nach Zimmet.

162. Rosa *damascena flore rubro*, die rothe Damascener Rose.

163. Rosa *omnium calendarum flore rubro*, die rothe Monatrose.

164. Rosa *belgica rubricans*, die röthliche niederländische Rose.

165. Rosa *provincialis flore rubro*, rothe Provinzrose.

166. Rosa *provincialis rubricans*, die röthliche Provinzrose.

167. Rosa *pinnata flore pleno*, die schottische gefüllte Rose.

168. Rosa *vix spinosa*, die Rose ohne Stacheln.

169. Rosa *foecundissima*, die niedersächsische gefüllte Rose.

170. Rosa *pomifera*, die fruchttragende Rose.

171. Rosa *francofurtana*, die frankfurter Rose.

172. Rosa *purpurea flore maximo*, die große Purpurkönigsrose.

173. Rosa *regina dicta*, die Rosenkönigin.

174. Rosa *altissima Rholandica*, die große Rholandrose.

175. Rosa *atrox rubens*, die hochrothe Rose.
176. Rosa *alpina alba*, die weiße Schweizerrose.
177. Rubus *odoratus flore rubro*, die wohlriechende amerikanische roth blühende Himbeere.
178. Salix *pentandra*, die Loorbeerblätterige Weide, Schaafweide, Baumwollenweide.

Die getrocknete Blätter geben eine schöne gelbe Farbe, und aus den Saamenkronen kann eine Art Baumwolle zubereitet werden.

179. Salix *vitellina*, die gelbe Weide; Goldweide, Dotterweide.

Sie hat ein feines zähes Holz, und wird daher von den Gärtnern zum Anbinden der Bäume gebraucht.

180. Salix *fragilis*, die Sprockweide, Bruchweide.

Wächst stark, hat aber sehr brüchiges Holz, und ist nicht anders, als zum Brennen oder zu Zäunen zu gebrauchen. Die Bienen suchen diese Weide vorzüglich auf. Die Wurzel, wenn sie lange gekocht wird, giebt eine purpurrothe Farbe. Die Rinde hat einen herben adstringirenden bittern Geschmack, welcher mit den bittern Mandeln einige Aehnlichkeit hat. Distillirt man die Rinde von ganz jungen Zweigen, so giebt sie ein angenehmes balsamisches Wasser. Es besitzet ferner diese Rinde eben diejenigen

Kräfte,

Kräfte, welche der Chinarinde nur immer beigelegt werden können, welches verschiedne Erfahrungen bereits bestättigt haben.

181. Salix *caprea*, die Söhlweide, Palmweide, Buschweide.

182. Salix *caprea*, *foliis oblongo-oculis variegatis*, die spitzblätterige Söhlweide, mit gescheckтem Laube.

183. Salix *viminalis foliis sub integerrimis*, die Korbweide, Kneyen.

Ist diejenige, die von den Korbmachern gebraucht wird. Man schneidet und hauet sie alle drey Jahre, da sie alsdann stark wieder austreibt, und lange und gerade Schüsse thut.

184. Salix *babylonica*, die babylonische Weide.

Sie unterscheidet sich von allen andern Arten an den langen, dünnen, schlanken, herniederhängenden, und mit vielen schmalen Blättern besetzten Zweigen, und giebt ein überaus schönes Ansehen. Sie wächst geschwind, und dient ganz vorzüglich zum Korbmachen, und zwar zu Körben die recht fein seyn sollen.

185. Salix *myrti folia*, die Weide mit dem Myrrenblatte.

186. Sambucus *nigra*, gemeiner Hollunder. Allhornbaum.

Der Baum macht in der Blützeit die Menschen, die sich in der Nähe aufhalten, schläf-

rig. Rinde, Blätter, Blumen und Beeren werden davon gebraucht. Die weiße Schaale von den Wurzeln und dem Stamme macht Erbrechen und Purgieren.

Ein stärkeres Purgiermittel ist der ausgepreßte Safft. Die Blätter und die zarte grüne Rinde an den jungen Zweigen wird äußerlich gebraucht in Entzündungen und dem Rothlaufe. Der Blumen bedient man sich unter feuchten Umschlägen bey verschiednen Geschwülsten. Von den Beeren wird ein Mus gekocht, das als ein schweistreibendes auflösendes Mittel bekannt ist. Die Beeren sind ein Gift für die Hühner.

187. Sambucus *foliis ex luteo variegatis*, Hollunder mit gelb gescheckrem Laube.

188. Sambicus *racemosa*, rother Berghollunder.

Hat schöne scharlachfarbige Beeren.

189. Sambucus *laciniata*, Hollunder mit dem Petersilienblatte.

190. Sambucus *humilis foliis eleganter variegatis*, der kleine Hollunder mit schön gescheckrem Laube.

191. Sorbus *aucuparia*, Vogelbeerbaum, Quitschenbaum.

Die Blumen dieses Baums haben einen angenehmen Geruch. Das Laub wird nicht leicht vom Ungeziefer angetastet, und ist mit schönen rothen Beeren bedeckt. Diese sind eine

angenehme Speise für die Vögel und locken solche herbey, daher sich dieser Baum in einer Plantage gut schickt. Die Beeren sind sauer und mehlig. Sie werden daher unter die anhaltenden und zusammenziehenden Mittel gezählt, und in allen widernatürlichen Ausflüssen des Bluts gerühmt.

192. Sorbus *hybrida*, eine Bastardart von Vogelkirschen.

Sie stammt von den Crataegus *aria*, oder Mehlbaum, und den Sorbus *aucuparia* her, denn man trifft sie nur an denjenigen Orten an, wo diese Bäume unter einander wachsen. Die Frucht ist süßsäuerlich.

193. Spartium *scoparium*, Pfriemenkraut, Rehheide, Ginster, Bramen.

Ein Busch, der ein Paar Ellen hoch wächst, mit vielen gelben Blumen, darauf Schoten folgen, welche, wenn sie reifen, schwarz werden. Die darinn liegenden Erbsen können für das Vieh gebraucht werden. —— Die Conserve der Blumen von diesem Gewächs dient zu einem Brechmittel, treibt den Urin, und befördert die Oefnung des Leibes. Die Blumen im Decoct gebraucht, purgieren. Der Busch zu Asche gebrannt und in Rheinwein gegeben, wird mit Nutzen gegen die Wassersucht gebraucht. Die Knospen in Essig eingelegt dienen statt der Kapern.

194. Spartium *junceum*, spanischer Ginster.
195. Spiraea *salicifolia*, die gemeine Spierstaude mit dem Weidenblatte.
196. Spiraea *alba*, die weißblühende amerikanische Spierstaude.
197. Spiraea *hyperici-folia*, die Spierstaude mit dem Johanniskrautblatte aus Canada. Ist eine schöne Staude.
198. Spiraea *opulifolia*, die Spierstaude mit Wasserholderblättern.
199. Staphylea *pinnata*, Klappernuß: oder Todtenkopfbaum, mit gefiederten Blättern.
200. Staphylea *trifolia*, amerikanische dreyblätterigte Klappernuß.
201. Syringa *vulgaris*, blauer spanischer Hollunder: Huck auf die Magd! ——! Eine bekannte Heckenstaude mit wohlriechenden Blumen. Das Holz ist, wenn der Stamm alt wird, fest, fein schön, nimmt eine Politur an und ist gebeitzt von schönen geflammten Farben.
202. Syringa *flore albo*, weisser spanischer Hollunder.
203. Syringa *flore saturato purpureo*, rother spanischer Hollunder.
204. Tamarix *germanica*, deutscher Tamariskenbaum.

Der junge grüne Strauch gleichet dem Cypressen- und Sagebaum. Die innere Rinde ist röthlich oder gelb, die äußere aber

graus-

graubraun; ihr Geruch ist balsamisch, der Geschmack balsamisch bitter und zusammenziehend, daher sie bey chronischen Krankheiten brauchbar ist. Ueberhaupt ist sie in der Medicin von vielfältigem Nutzen.

205. Taxus *baccata*, der beerentragende Eibenbaum. —— Er ist vor diesem für giftig gehalten worden, und die alten Pflanzenbeschreiber *Dioscorides* und *Plinius* sagen, es sey gefährlich, unter seinem Schatten zu sitzen. Bey uns werden sie theils aus Unwissenheit, theils aus Unvorsichtigkeit genossen, ohne einen üblen Gebrauch davon bemerkt zu haben. Indessen hat doch das seine Richtigkeit, was von ihren schädlichen Wirkungen, in Absicht auf das Vieh, ist geschrieben worden.

206. Thuja *occidentalis*, gemeiner Lebensbaum, amerikanischer Cedernbaum. —— Die Amerikaner halten das Holz von diesem Baum für dasjenige, das unter allen Arten, unter freyem Himmel, der Fäulnis am längsten widerstehe. Es soll länger, als ein Menschenalter aushalten können. Dieser Baum giebt wider die rheumatischen Schmerzen ein vorzügliches Mittel, welches folgender Gestalt zubereitet wird: Man zerstößt die frischen Blätter in einem Mörsel, und vermischt sie hernach mit Schweinsfett, oder einer andern Art Fett. Dies kocht man so lange mit einander, bis eine Salbe daraus wird, welche

man auf Leinewand streicht und auf die schmerzhafte Stelle legt. Sie soll in kurzer Zeit ohnfehlbare Hülfe schaffen.

207. Thuja *orientalis*, der chinesische Lebens=baum. —— Ist dem vorigen im Wachs=thum und Ansehen sehr ähnlich.

208. Tilia *caroliniana*, carolinischer Linden=baum.

Hat eine grüne glatte Borke, die Blätter sind scharf eingeschnitten.

209. Tilia *hollandica foliis subintegerrimis*, die großblätterichte holländische Linde.

210. Vaccinium *vitis idea*, Kronsbeeren, Mehl=beeren, Preusselbeeren.

Die Beeren sind säuerlich und erfrischend, Das Mus davon ist in hitzigen Krankheiten sehr heilsam, insbesondere den Durst zu lö=schen, und die Wallung des Geblüts nieder=zu schlagen. Sie werden auch, mit Zucker eingemacht, zum Braten gegeben.

211. Viburnum *Lantana*, Schlingbaum, oder Pabstwinde, Haubeeren. —— Eine Hek=kenstaude, die sich zu einem artigen kleinen Baum bildet. Die an der Spitze der Zweige in großen Dolden wachsenden weißen Blumen zeigen sich bereits im Herbst, und bleiben so den Winter über ohne Wachsthum Von der Kälte nehmen sie nicht leicht Schaden.

212. Viburnum *opulus*, Wasserhollunder, Schwelgenbaum. —— Eine Staude die

an Bächen und Gräben wächst, und schöne scharlachfarbene Beeren bringet.

213. Viburnum *roseum flore pleno*, gefüllter Schneeballenbaum. — Seine weißen in großen Kugeln wachsenden Blumen, geben dem Baume ein nettes Ansehen.

214. Viburnum *opulus roseum foliis variegatis*, Schneeballenbaum mit gescheckten Laube.

215. Viburnum *americanum*, amerikanischer Hollunder, oder Schneeballenbaum.

216. Vinea *foliis ex luteo eleganter variegatis*, Siamgrün, Wintergrün mit gelbgescheckten Blättern. — Die Pflanze ist in Carolina zu Hause, und ist bitter von Geschmack. Frisch hat sie eine treibende, getrocknet aber eine anziehende Kraft.

217. Vlmus *campestris*, die gemeine Ulme, Feldulme. — Der Safft der Bläschen, welche gewisse Insekten durch einen Stich auf den Blättern verursachen, soll ein vorzügliches Wundmittel seyn. Wenn er verdickt worden, ist er sehr geschickt zu Zusammenheftung der Wunden. Das Holz, welches sehr vest und stark ist, wird von den Tischlern zu ausgelegter Arbeit gebraucht.

218. Vlmus *sativa foliis variegatis*, die Ulme mit dem gescheckten Laube.

219. Zanthoxylum, *Clava herculis*, der stachelichte Zahnwehbaum. — Ein amerikanischer Baum, wird selten über 1 Fuß dick,

und über 16 hoch. Die Rinde ist weiß und sehr rauh. Der Stamm und die großen Aeste sind auf eine besondere Weise mit pyramidenförmigen Hervorragungen dick besetzt, die von dem Baume auswärts gehen, und sich in eine scharfe dornenähnliche Spitze endigen. Diese Hervorragungen sind mit der Rinde von einerley Consistens. Ihre Größe ist verschieden, und die größten kommen einer welschen Nuß gleich. Die kleinern Zweige sind nur blos mit Dornen bewachsen. Die Blätter riechen wie Pommeranzenblätter, und sind gleich dem Saamen und der Rinde gewürzhaft, hitzig und zusammenziehend. Das an den Küsten von Virginien uud Carolina wohnende Volk bedient sich derselben gegen das Zahnweh, und daher hat der Baum seinen Namen bekommen.

220. Zanthoxylum *americanum*, breitblätteriger Zahnwehbaum.

Register
der vornehmsten Sachen.

A.

Abbrechen der Pfropfreiser 46, des Auges zum Oculiren 65
Absaugen der Bäume 58
Aderlaß der Bäume 107
Aepfel aufzubewahren 240, gebackene 241, einzumachen 241, Mus davon 242
Alteland, hat starken Absatz vom Obste 29, wie man daselbst Flachs bauet 278
Altlüneberg, Plantage daselbst 337
Ameisen thun den Bäumen großen Schaden 16, 123, 132, wie sie zu vertreiben 124
Ameisenfliegen sind den Bäumen schädlich 131
Anbinden der Bäume, wie es am besten zu machen 31
Anhängen, eine Art wilde Stämme zu veredeln 73
Apfelbaum was er für einen Boden liebet 167 verschiedene Arten derselben 168 Nutzen der Früchte 240
Apricosenbaum, wo er in der Baumschule stehen muß 27, wird durch Oculiren fortgepflanzt 157 verschiedene Arten desselben 159
Apricosen, Marmelade 226, einzumachen 230, gebackene 231, in Milch 233, in Brandtewein 234
April, Verrichtungen des Baumgärtn. darin 203
Aufschwellen des Hornviehes u. Mittel dagegen 324
August, des Baumgärtn. Verrichtungen darin 205
Aushauen der Bäume 139
Ausheben der Bäume, was dabey zu beobachten 84

Auslaufen des Saffres, eine Krankheit der Bäume 106
Ausschößlinge müssen weggenommen werden 140
Auswachsen der Feldfrüchte, wie demselben vorzubeugen ist 290

B.

Backbirnen zu machen 245
Bassert siehe Brand.
Baum, Wie sie in der Baumschule stehen müssen 28, ihre Versetzung in den Obstgarten 99, sind Krankheiten unterworfen 102, haben ihre Feinde 120, muß man selbst anziehen 2, wie weit sie von einander zu setzen 91, müssen nicht tief stehen 93, wie sie vor dem Anfraß der Ratzen zu bewahren 272
Baumgarten siehe Obstgarten.
Baumschule ist nöthig, wenn man einen Obstgarten anlegen will 2, Beschaffenheit des Erdreichs dazu 3, Lage derselben 7, wie sie einzurichten ist 23
Baumwachs, verschiedene Sorten desselben 34,
Beete muß man in der Baumschule machen 23
Begießen der Bäume 17, 18
Beschneiden der Bäume, eine nothwendige Sache 88, 139
Bette, darinn müssen Enten- und Gänsefedern nicht zusammen gestopft werden 297
Bezeichnen der Bäume ist beym Versetzen nothwendig 85
Birnbaum, was er für ein Erdreich verlanget 180
Birnen, verschiedene Arten derselben 181, ihr nützlicher Gebrauch 243, sie einzumachen 248
Birnsafft 147
Blüthe der Bäume leidet Schaden von Fliegen 125
Boden, Beschaffenheit desselben zum Obstgarten 74, wie er einer jeden Art Bäume zuträglich ist 75, wie ein sandiger zu bessern ist 4 Bork-

Böckmann (Hinr. und Joh. Hinr.) in Hamburg, Verzeichnis der bey ihnen zu habenden Obstbäume 143
Bohnen machen ein mürbes Erdreich 11
Borkwurm schadet den Bäumen 109, 134
Brand an den Bäumen 93, 110 woher er rühret 111, woran er zu merken ist 110, wie er zu curiren 112, welche Bäume insonderheit davon leiden 110, findet sich gemeiniglich an der Mittagsseite 86
Brand, kalter, Mittel dawider 259
Buchweizen ist es gut, wenn er etwas gedünget wird 293

C.

Cider 248
Collateriren, eine Art die Bäume zu veredlen 73
Copuliren, dadurch verbessert man die Bäume 73

D.

Dachziegeln in der Baumschule nützlich 10, halten die Ratzen von den Bäumen ab 273
December, Verrichtung. des Baumgärtn. darin 207
Dornhecke hält die Haasen v. der Baumschule ab 10
Dornsucht ist eine Krankheit der Bäume 113
Doubliren dadurch verbessert man wilde Bäume 73
Dünger, muß im Herbste um die Bäume gelegt werden 136

E.

Eichheister, wie solche vor dem Moos zu bewahren sind 274
Einfassung der Beete in der Baumschule, s. Dachziegel.
Einsenken, dadurch verbess. man wilde Stämme 73
Enten werden vom türkischen Waizen fett 307, Federn derselben müssen in Betten nicht mit Gänsefedern vermischt werden 297

Erdreich, wie schlechtes zu verbessern ist 4. 74, welches sich für jede Art Bäume schicket 76
Erhaltung der Obstbäume, was man dabey zu beobachten 134
Essigkirschen, wie solche zu machen, 219
Essigzwetschen, wie solche gemacht werden 224

F.

Faßkirschen einzumachen 217
Faßzwetschen 227
Februarius Verrichtung. des Baumgärt. darin 202
Federn von Enten und Gänsen müssen in einem Bette nicht zusammen gestopft werden 292
Federspuhlen deren Gebrauch beym Douliren 67
Federvieh alle Arten desselben fett zu machen 307
Feinde der Obstbäume 120
Flachsbau im Altenlande 278
Fliege, eine Art derselben schadet der Blüthe 127

G.

Gänge müssen der Maulwürfe halber umgegraben werden 10
Gänse fressen gerne türkischen Waizen 307, ihre Federn müssen nicht mit Entenfedern in einem Bette zusammen gestopft werden 297
Geländer ist in der Baumschule nöthig 31
Gelbsucht, eine Krankheit der Bäume 114, wie sie zu curiren 115
Gersten wird mit Klee zur Fütterung ausgesäet 315
Gewächse, Verzeichniß ein- und ausländischer zu Altlüneberg 237

H.

Haasen thun den jungen Bäumen Schaden 124
Haber nicht gut, solchen mit Klee zu säen 315
Haberstroh ist gut zu Seilen zu gebrauchen, die Bäume anzubinden 31, 98
Hagelschaden an Feldfrüchten, was alsdann zu thun ist 295

Hand,

Hand, mit bloßer soll man die Bäume nicht aufziehen 6
Harz läuft oft aus den Kirschbäumen 106, was alsdann zu thun 107
Haselnuß ihr Platz in der Baumschule 28. wie sie zu erziehen 197, verschiedene Sorten 198, ihr Nutzen 260
Herbst, darin sind die Bäume am besten zu verpflanzen 80
Hornvieh, Aufschwellen desselben 324

J.

Januarius. Verrichtungen des Baumgärtners in demselben 201
Incorporiren, eine Art wilde Bäume zu verbess. 73
Insekt, das die Knospen der Bäume vernichtet 125
Julius. Verrichtung. des Baumgärtners darin 205
Junius. Geschäfte des Baumgärtners in dems. 204

K.

Käfer thun den Obstbäumen Schaden 131, sind den Hühnern schädlich 131
Kapaunen können mit türkischen Waizen fett gemacht werden 307
Kartoffeln machen gutes Land 11, müssen nicht bey Obstbäumen gepflanzt werden 97
Kastanienbaum, zahmer, wie er zu erziehen 269
Kerne vom Obst werden im Frühjahr gesäet 13, wie sie aufzubewahren 14
Kernobst, Beschreibung desselben 167
Kirschbaum, Abhandl. dav. 263, verschiedne Sorten dessel. 144. was er für einen Boden liebet 143
Kirschbrantewein, wie er verfertigt wird 223
Kirschen, nützlicher Gebrauch derselben 217, zum Braten 218, mit Zucker einzumachen 219, trokkene eingemachte 220
Kirschenextrakt 222
Kirschensafft 221

Kirschenratafia 223
Kirschwein 222
Klee; spanischer, dessen Anbau 314, ob er den Pferden schädl. ist 317, Milch u. Butter nehmen davon einen Geschmack an 317, ist ein gutes Futter für allerley Vieh 318, ist gut zum Heumachen 320
Knoblauch ist ein Mittel wider die Mäuse 123
Knospenbeißer siehe Insekt.
Knoten, (Knorren, Klunzen) sind eine Krankheit der Bäume 116
Kohl, brauner, kan im Baumg. gepflanzt werden 92
Korb ist beym Pfropfen und Oculiren nöthig 40
Krackmandeln kommen aus Italien, Frankreich und Spanien 166
Krankheiten der Bäume 103
Krebs s. Brand
Krone, pfropfen in derselben 57

L.

Lage einer Baumschule 7, eines Obstgartens 77
Land, das den Bäumen zuträglich ist 75
Laub, wenn es auf den Bäumen gelb wird, was alsdenn zu thun 115
Läuse schaden den Bäumen 16
Läutern des Zuckers, was dabey zu beobachten 210
Löcher darin Bäume gepflanzt werden sollen, was dabey zu bemerken 89

M.

Mandelbaum will trocken und warm stehen 165, muß vor dem Frost gesichert werden 165, Arten desselben 166
Mandelmilch, wie sie gemacht wird 239
Mandeln, Gebrauch derselben zum Einmachen 236 überzogene 237, sie roth zu machen 238
Maulwurf schadet den Bäumen 121, wie er davon abzuhalten 122, Mittel sie zu vertreiben 259
Maulwurfsfallen, welche die beste ist 122

Mäuse thun den Bäumen Schaden 10, 122, wie sie zu vertreiben 11, 123, fressen die Kerne 13
May, Verrichtungen des Baumgärtners darin 203
März, was darin für den Baumgärt. zu thun ist 202
Mispeln, wo sie in der Baumschule stehen sollen 28, Arten derselben 154, ihr Gebrauch 230
Mist muß bey der Baumschule vorräthig seyn 30, wird im Herbst um die Bäume gelegt 22, 81, 101 darf den Stamm nicht berühren 136, wird im Frühjahr untergegraben 137
Mittel wider die Krankheiten der Bäume 103
Mond hat keinen Einfluß auf das Pfropfen der Bäume 42
Moos, eine Krankheit der Bäume 118, wie er fortzuschaffen 118, 137, wie Eichbeister dafür zu bewahren oder davon zu befreyen 274

N.

November, Verrichtung. des Baumg. darinn 207
Nüsse, siehe Haselnuß, Wallnuß.
Nußsuppe, wie solche zu verfertigen 258

O.

Obst, nützlicher Gebrauch desselben 210
Obstbäume, auf deren Anpflanzung wird ein Preiß gesetzt 1, verschiedene Arten derselben 28
Obstgarten Lage desselben 77, Eintheilung des Platzes dazu 88
October, Verrichtung. des Obstgärtners darinn 206
Oculiren, was dabey zu beobachten 61, 64, 72 mit treibendem Auge 63
Oculirmesser, wie es beschaffen seyn muß
Ordnung, in welcher die Bäume zu setzen sind 26, 88

P.

Pfahl, daran die Bäume gebunden werden müssen 30, 96, die eichenen sind die besten 97
Pfahlwurzel muß den jungen Bäumen genommen werden 24

Pfeiffen, eine Art die wilde Stämme ächt zu machen 73
Pferde, mit welcher Behutsamkeit sie mit Klee gefüttert werden müssen 317
Pfirschbaum, sein Platz in der Baumschule 28, Arten desselben 163, wird durch oculiren angezogen 161, muß gleich dahin gesetzt werden, wo er stehen soll 161
Pfirschen, Gebrauch derselben 235
Pflanzschule, Platz dazu 11, Einricht. derselben 12
Pflanzung der Bäume im Obstgarten 74
Pflaumen, Gebrauch derselben a la Bourgeoise 226 grüne einzumachen 227, Marmelade davon 226
Pflaumenbaum, sein Platz in der Baumschule 28 verschiedene Sorten 149
Pflege der Bäume, worin sie bestehe 134
Pfropfen, wann es geschehen soll 40, was dabey zu beobachten 43, verschiedne Arten desselben 53
Pfropfreiser, wann und wie sie zu brechen 46, müssen einige Tage liegen, ehe sie gebraucht werden 50
Platz zur Baumschule 8, kann vorher noch genutzt werden 11

Q.

Quetschen der Wurzeln der Bäume ist schädlich 84
Quitten nützl. Gebrauch derselben 249, sie zu verwahren 250, einzumachen 251, in Weinessig 253
Quittenbaum liebt ein kühles Erdreich 76, ist leicht anzuziehen 192, Arten desselben 193
Quittenelixir zu machen 254
Quittenkernschleim zu verfertigen 255
Quittenlachs 250
Quittenmarmelade wie sie zu machen 251
Quittenwasser zu machen 254
Quittenwein zu verfertigen 254

R.

Rabatten, die Bäume auf denselben werden zuweilen in die Höhe gebracht 94

Rasen, klein gestossene, verbessern das Erdreich 4
Ratzen thun den Bäumen schaden 122
Raupen verschiedene Arten derselben 128, wie sie zu vertilgen 128
Regen, nach demselben müssen die Bäume vom Moose gereiniat werden 118, schadet den Klee, wenn man ihn trocknen will 322
Regenwürmer, wie man ihrer habhaft werden kann 259
Rehfuß, in Gestalt desselben werden die Bäume geschnitten, wenn man sie pfropfen will 54, 87
Reiser zu pfropfen, siehe Pfropfreiser.
Rinde der Bäume sprinat zuweilen auf 86, wie demselben vorzubeugen 86

S.

Sägespäne geben ein gutes Erdreich 6
Salbe bey den Wunden des Hornviehes 335
Saft, Auslaufen desselb. eine Krankh. der Bäume 106
Schaafe fressen die jungen Bäume 10, 124, für sie ist der Klee ein gutes Futter 318
Schild, Zubereitung desselben zum Oculiren 65
Schlafendes Auge beym Oculiren, was damit gemeinet wird 63
Schnitt der Bäume, siehe Beschneiden.
Schweine fressen den Klee begierig 321, können mit türkischen Weizen gemästet werden 307
Senfbirnen, wie sie gemacht werden 247
September, Verrichtung. des Baumgärtn. dar. 206
Sonne ist den Bäumen gut 9 für solche muß man der Baumschule in den Mittagsstunden einigen Schutz schaffen 9
Spalt, pfropfen in demselben 53
Spaten, dessen Gebrauch bey Aushebung der Bäume 17, 84
Stamm, wenn er zum Pfropfen geschickt ist 43, und zum oculiren 61
Steinobst, Beschreibung desselben 143

T.

Thiere sind von den Bäumen abzuhalten 10
Tragknospen, wie solche von andern unterschieden sind 49
mit Reisern, daran solche befindlich sind, muß man nicht pfropfen 49
Trianguliren eine Art zu pfropfen 73
Trokar, bey einer Krankh. des Hornvieh. zu gebrauchen 334

U.

Umgraben der Steige ist für Ratzen und Mäuse nöthig 10
dadurch wird das Erdreich verbessert 5, und die Wurzeln der Bäume verstärken sich 21
Unkraut muß bey den Bäumen nicht geduldet werden 15, 32, 135

V.

Verrichtungen, monatliche des Baumgärtners 201
Versetzen der Bäume, wann es geschehen soll 79, kann sowol im Sommer 81, als im Winter geschehen 82, was dabey zu beobachten ist 83

W.

Wachsthum, Mangel daran ist bey den Bäumen eine Krankheit.
Wallnuß grün einzumachen 255 Extrakt davon 257 frisch zu verwahren 258
Wallnußbaum, dessen Platz in der Baumschule 28, nützlicher Gebrauch 195, Vorsicht beym Versetzen desselben 195, Arten desselben 196
Walze, Gebrauch derselben beym Kleefelde 320, bey der Feldarbeit 322
Wartung der Bäume 102
Wasser muß bey der Baumschule seyn 18, welches sich zum Begießen am besten schickt 18
Wasserreiser müssen abgenommen werden 140
Weizen, außerordentliche Vermehrung desselben 309
— — türkischer, dessen Anbau 298, und Nutzen 307
Welsche Nuß siehe Wallnuß.
Werkzeug zum Pfropfen 39
Wildlinge müssen nicht in die Baumschule gepflanzt werden 11
Wind, für denselben müssen die Bäume gesichert werden 8, 36, schlägt den Buchweizen aus 294
Wurm thut den Knospen schaden 225, auch der Frucht 132

Wurmstichiges Obst 132
Wurzeln der Bäume haben ihre Feinde 126, muß man beschneiden 86, beym Pflanzen gehörig einlegen 25, 94

Z.

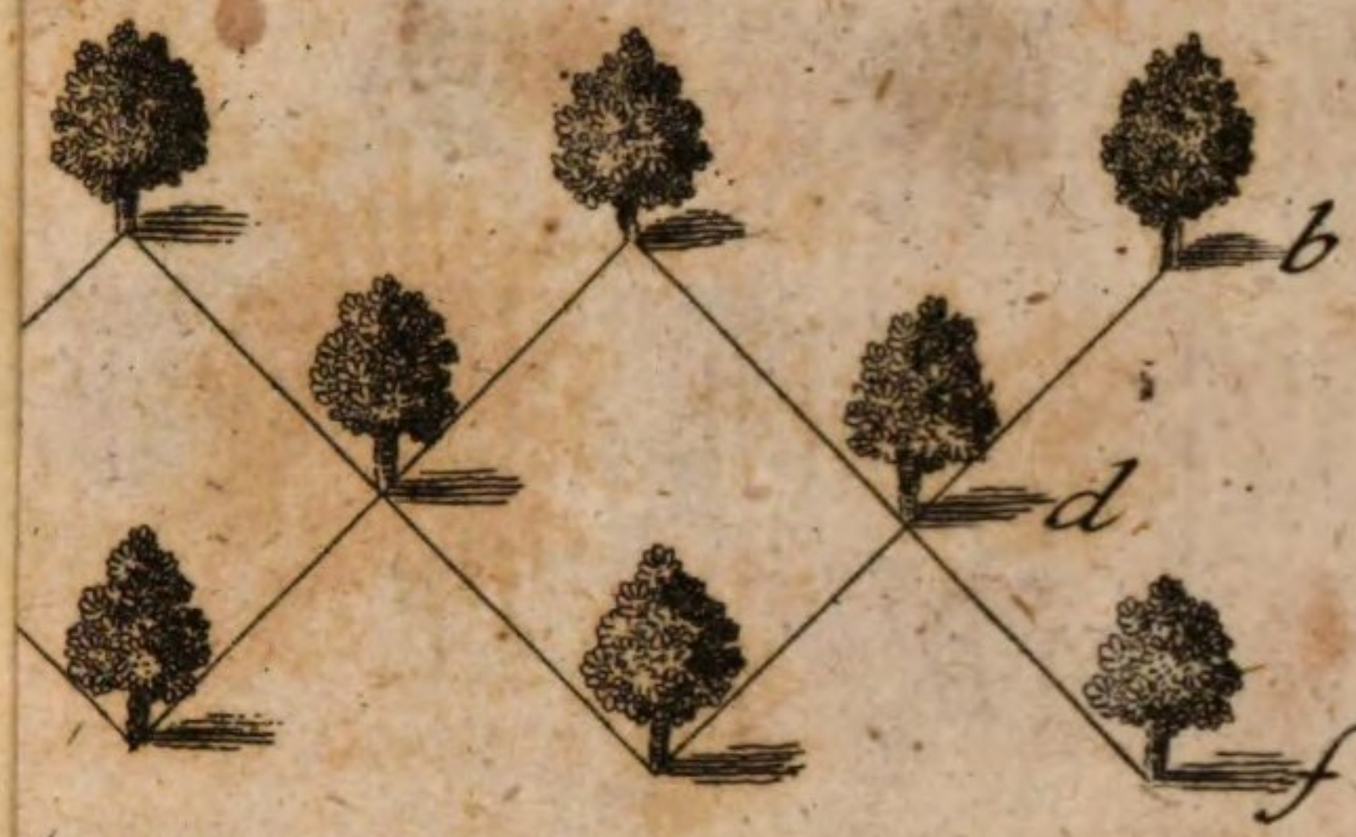
Zaun um die Baumschule 10
Zeichnen der Bäume beym Ausheben ist nöthig 85
Zeit zum Propfen 40, zu Oculiren 62, wann die Bäume zu versetzen sind 79
Ziegen thun den Bäumen Schaden 124
Zucker, denselben zu läutern 210
Zweige, wilde, müssen abgenommen werden 141, trockene sind ebenfalls wegzuschaffen 140, müssen beschnitten werden 88
Zwetschen, nützlicher Gebrauch derselben 223, Marmelade davon 225, gebackene 228, getrocknete 228
Zwetschenbaum, wo er in der Baumschule seinen Platz hat 28, was er für ein Erdreich verlangt 76, verschiedene Arten derselben 152
Zwetschensafft, wie er zu verfertigen 224.

Druckfehler.

S. 14 Z. 4 für Lage lies Tiefe. S. 14 Z. 17 f. Schwetschen l. Zwetschen. S. 14 Z. 18 f. nichts l. nicht. S. 16 Z. 20 f. aus l. auf. S. 32 Z. 13 f. einen l. einer. S. 37 Z. 8 f. so l. sehr. S. 53 Z. 20 f. eine l. eines. S. 54 Z. 10 f. behutsames l. behutsames. S. 70 Z. 11 f. los l. lose. S. 76 Z. 5 f. Schwetschenbaum l. Zwetschenbaum. S. 91 Z. 19 f. Schwetschen l. Zwetschen. S. 96 Z. 19 f. gesenkt l. gesetzt. S. 97 Z. 9 f. eignen l. eichenen. S. 110 Z. 24 f. birstet l. berstet. S. 120 Z. 19 f. weitläuftig l. beyläufig. S. 123 Z. 1 f. mir l. um. S. 125 Z. 26 f. Es l. Er. S. 126 Z. 26 f. aufgewickelt l. ausgewickelt. S. 128 Z. 5 f. Aufsatz l. Auszug. S. 133 Z. 9 f. soviel l. zuviel. S. 136 Z. 28 f. neunten l. achten. S. 185 Z. 13 f. Brutterbirn l. Butterbirn. S. 186 Z. 16 f. Sonnenseite l. Stengel. S. 196 Z. 16 f. schmutzig ist l. schmutzige. S. 199 Z. 22 f. Es wird l. Wird. S. 200 Z. 24 f. geschüttelt l. geschnitten. S. 202 Z. 14 f. nochmals l. nachmals. S. 209 Z. 18 f. Briefe l. Buche. S. 210 Z. 4 f. Namen l. Manne. S. 234 Z. 11 f. wirst l. wirft. S. 237 Z. 14 f. der l. den. S. 244 Z. 3 lies Mangel an Safft.

S. 244 Z. 17 f. bessern l. bessere. S. 251 Z. 13 f. erhält l. hält. S. 253 Z. ult. lies: darüber, wenn er kalt geworden. S. 259 Z. 23 f. temestres l. *terrestres*. S. 272 Z. 22 f. 7163 l. 1763. S. 288 Z. 4 f. bestelltes l. gepflügtes. S. 291 Z. 18 f. eben l oben. S. 299 Z. 15 f. er l. sie S. 317 Z. 22 f. hat l. haben. S. 318 Z. 17 f. schließen l. schießen. S. 321 Z. 21 f. klassen l. klopfen. S. 323 Z. 27 f. werde l. werden. S. 324 Z. 5 f. werde l. werden. S. 326 Z. 14 f. Hornvie l. Hornvieh. S. 326 Z. 22 f Ompleat l. *Compleat*. S. 328 Z. 9 f. auf l. auch. S. 339 Z. 11 f. pladanoides l. *platanoides*. S. 342 Z. 13 f. sandens l. *scandens*. S. 343 Z. 1 f. Coluta l. *Colutea*. S. 343 Z. 7 f. sparhaft l. sperhaft. S. 343 Z. 25 f. oxyacanta l. *oxyacantha*. S 344 Z 2 f. weit l. weil. S. 344 Z. 18 fält das Wort man weg. S 346 Z. 19 f. darein l. darin. S. 346 Z. 21 f. werder l. weder. S. 347 Z. 9 f. Franxins l. *Fraxinus*. S. 348 Z. 17 f. andessaemum l. *androsaemum*. S. 349 Z. 6 lies: kräftig anziehendes Mittel.

g. I.



BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Pratje, Johann Hinrich,

Johann Heinrich Pratje, des Bremervördeschen Kirchencreyses Probsten, Pastors zu Beverstädt, im Herzogthume Bremen, und der Königl. und Churfü rstlichen Landwirthschaftsgesellschaft zu Zelle Mitglied, Anleitung zur Anlegung, Wartung und Erhaltung eines Obstgartens Aus einigen Bemerkungen; in Briefen. Nebst einem Anhange vermischter ökonomischer Abhandlungen. Mit

Göttingen 1782

Oecon. 1424
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298342-9
VD18 11576081